Слишком полезно не бывает!

Блюда из духовки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

На страницах этой книги собраны лучшие рецепты кушаний, которые готовятся в духовке. Запеканки из овощей, круп и макаронных изделий, запеченные мясо и рыба, блюда в горшочках и в фольге, выпечка – все это можно включить как в повседневное, так и в праздничное меню.

- Дарья Нестерова
  - Введение
  - Овощные и грибные блюда
    - Запеканки
      - Запеканка из кабачков, яиц и сыра
      - Запеканка из кабачков и лука
      - Запеканка из патиссонов и сулугуни
      - Запеканка из цукини и яиц
      - Запеканка из брокколи и болгарского перца
      - Брокколи, запеченная с брынзой
      - Запеканка из белокочанной капусты
      - Брюссельская капуста с маринованными маслятами
      - Брюссельская капуста по-флорентийски
      - Запеканка из цветной капусты по-украински
      - Тыквенная запеканка с фисташками
      - Запеканка из баклажанов и зеленых помидоров
      - Запеканка из баклажанов с чесноком и тмином
      - Печеные баклажаны с грушами и помидорами
      - Стручковая фасоль, запеченная с цветной капустой и вешенками
      - Запеканка из фасоли и сыра
      - Запеканка из картофеля и цветной капусты
      - Ленивые драники
      - Картофель по-испански
      - Картофель, запеченный с яблоками
      - Картофель, запеченный с колбасным сыром
      - Запеканка из шампиньонов
      - Вешенки, запеченные в фольге с сыром

- Запеканка из болгарского перца
- Болгарский перец, запеченный с яблоками и вешенками
- Помидоры, запеченные в тесте
- Помидоры с рисом и зеленым горошком
- Лук, запеченный с яблоками
- Запеканка из репчатого лука и хлеба
- Слоеная овощная запеканка
- Овощная запеканка с творогом
- Овощи в кляре с острым соусом
- Запеканка из мексиканской смеси

- Блюда в горшочках
  - Белокочанная капуста с яйцом и луком
  - Белокочанная капуста с зеленым горошком и грибами
  - Краснокочанная капуста с маринованными опятами
  - Кольраби с коричневым рисом
  - Цветная капуста с морковью
  - Цветная капуста с помидорами, морковью и орехами
  - Брокколи с шампиньонами
  - Брокколи с сухофруктами
  - Рагу из цветной капусты, брокколи и моркови
  - Брюссельская капуста с зеленым горошком
  - Кабачки с морковью и луком
  - Кабачки с чесноком
  - Кабачки с брокколи в сметане
  - Кабачки с шампиньонами и картофелем фри
  - Шампиньоны с картофелем и морковью в сметане
  - Белые грибы с помидорами
  - Помидоры по-татарски
  - Молодой картофель с белым вином
  - Морковь с луком-пореем
  - Баклажаны в томате
  - Баклажаны с картофелем и кунжутом
  - Баклажаны с фундуком и чили
  - Тыква с цветной фасолью и помидорами
  - Тыква по-корейски
  - Тыква по-японски
  - Белая фасоль с маслятами и луком

- Стручковая фасоль по-китайски
- Лобио по-грузински
- Овощи с базиликом в грибном бульоне
- Овощное ассорти
- Овощи в томате

- Фаршированные овощи и грибы
  - Баклажаны, фаршированные рисом и морковью
  - Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью
  - Картофель, фаршированный маринованными опятами
  - Цукини, фаршированные картофелем
  - Свекла, фаршированная яблоками и черносливом
  - Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком
  - Болгарский перец, фаршированный шампиньонами
  - Болгарский перец, фаршированный рисом и морковью
  - Болгарский перец, фаршированный белыми грибами
  - Болгарский перец, фаршированный морковью и зеленым горошком
  - Болгарский перец, фаршированный рисом и орехами
  - Болгарский перец, фаршированный краснокочанной капустой
  - Шляпки шампиньонов, фаршированные кабачками

- Блюда из круп и макаронных изделий
  - Запеканки из макаронных изделий
    - Макароны по-итальянски
    - Спагетти с черри и карри
    - Запеканка из макаронных изделий и зеленого горошка
    - Лапшевник с зеленью
    - Запеканка из вермишели с грибами
  - Запеканки из круп
    - Пшенник
    - Запеканка из пшенной каши с грибами
    - Пшенная запеканка с шампиньонами и фисташками

- Классическая гречневая запеканка
- Запеканка из гречневой каши с сыром
- Запеканка из гречневой каши с овощами
- Запеканка из гречневой каши с грибами
- Запеканка из рисовой каши с овощами и вешенками
- Рисовая запеканка с кабачками и шпинатом
- Запеканка из манной каши с клубникой
- Пшеничная запеканка с шампиньонами и сладким перцем

- Каши в горшочках
  - Тыквенная каша с пшеном
  - Лимонный рис с фисташками
  - Рисовая каша с морковью и луком
  - Перловая каша с баклажанами
  - Овсяная каша с изюмом
  - Гречневая каша с кабачками
  - Гречневая каша с томатом
  - Пшенная каша с луком и морковью
  - Пшеничная каша с шампиньонами
  - Кукурузная каша с луком и сушеными грибами

- Блюда из рыбы и морепродуктов
  - Запеченная и жареная рыба
    - Филе минтая, запеченное с картофелем
    - Запеченный минтай в маринаде
    - Королевский окунь, запеченный с луком и сладким перцем
    - Филе судака в кляре
    - Судак по-астрахански
    - Судак, запеченный с зеленью кинзы
    - Буфалло с луком
    - Сазан с белым вином
    - Хек, жаренный с баклажанами
    - Лосось в красном вине
    - Лосось в пивном кляре
    - Карп с картофелем и апельсиновым соком
    - Котлеты из щуки
    - Рыбные палочки с макаронами
    - Сом по-гречески
    - Форель под лимонным соусом
    - Камбала с яблоками и грушами
    - Камбала по-эстонски

- Треска с лобио
- Морской язык с овощами
- Запеканка из морского языка и ржаного хлеба

- Запеченные морепродукты
  - Креветки в помидорах
  - Креветки с цукини
  - Запеканка из креветок и риса
  - Кальмары по-французски
  - Кальмары, запеченные с картофелем
- Фаршированная рыба и кальмары
  - Судак с луком
  - Треска с яблоками
  - Лосось с гречневой кашей
  - Минтай с рисом
  - Кальмары с рисом и морковью
  - Кальмары с шампиньонами и сельдереем
  - Кальмары с рисом и сыром
- Блюда в горшочках
  - Камбала с грибами и шпинатом
  - Лимонема с овощами
  - Минтай с овощами
  - Сом с картофелем
  - Филе сома с молодым картофелем и кореньями
  - Хек с болгарским перцем
  - Треска с имбирем
  - Треска с брокколи и рисом
  - Треска с сыром
  - Морской окунь с морковью и луком
  - Морской окунь с баклажанами
  - Лосось с вешенками и луком-пореем
  - Морской язык со сливой
  - Морской язык с айвой
  - Горбуша с кабачками и фасолью

- Мясные блюда
  - Запеченные и жареные блюда
    - Рулет из говядины
    - Рулетики из говядины и овощей
    - Говядина с капустой
    - Жаркое из говядины по-украински
    - Жаркое из говяжьей вырезки с хлебом
    - Бифштексы с кукурузой
    - Жаркое из говядины, маринованной в

коньяке
- Жаркое из говядины, маринованной с яблоками и болгарским перцем
- Жаркое из говядины, маринованной с салом в хересе
- Говядина с грибами в фольге
- Телятина с чесноком и тмином в фольге
- Говядина с коньяком в фольге
- Говядина с вишней в фольге
- Жаркое из конины с мускатным орехом
- Жаркое из кролика
- Жаркое из кролика, маринованного в красном вине
- Кролик, фаршированный яблоками и черносливом
- Мясо кролика с сыром в фольге
- Куриные окорочка, фаршированные шампиньонами
- Курица, фаршированная свининой
- Курица, фаршированная свининой и фисташками
- Куриные окорочка, фаршированные айвой и гусиной печенью
- Филе курицы с кабачками
- Курица с зеленью
- Курица с яблоками
- Курица по-бразильски
- Куриные шницели по-татарски
- Запеканка из курицы и рисовой каши
- Куриные окорочка по-русски
- Курица с черносливом, орехами и медом
- Курица с клюквой
- Курица в чесночном соусе, запеченная в фольге
- Цыплята по-сенегальски
- Цыплята с брусникой по-украински
- Цыплята по-гречески
- Цыпленок с зеленью в фольге
- Утка, фаршированная киви и сельдереем
- Утка, фаршированная грушами
- Утка с ананасами
- Утка с вином в фольге
- Гусь, запеченный с яблоками и овощами
- Гусь, жаренный с картофелем фри

- Филе гуся с болгарским перцем и фруктовым соусом
- Свинина в тесте
- Рулеты из отбивных с баклажанами
- Свинина с кешью
- Свинина с лимоном
- Свинина с болгарским перцем
- Свиные отбивные с овощами
- Жаркое из свинины и говядины
- Жаркое из свинины, говядины и овощей
- Окорок в фольге
- Свинина с пряностями в фольге
- Свинина с овощами в фольге
- Свинина с молодым картофелем в фольге
- Бараньи ребрышки с зеленью
- Баранина с цукини
- Баранина по-дагестански
- Баранина по-казахски
- Баранина по-алжирски
- Жирная баранина с красным вином и помидорами
- Колбаски из баранины
- Говяжья печень со свиным салом
- Говяжья печень с айвой и тыквой
- Куриная печень с морковью и луком
- Печеночный паштет с картофелем и сыром
- Говяжья печень, нашпигованная ветчиной
- Охотничьи колбаски с брокколи
- Сосиски с сыром и яйцом
- Колбаса с кабачками
- Колбаса с сыром
- Ветчина в панировке

- Мясо в горшочках
  - Курица с квашеной капустой
  - Курица с картофелем и капустой
  - Куриные крылышки с цукини, картофелем и грибами
  - Фрикадельки из курицы в соевом соусе
  - Филе цыпленка в красном вине
  - Курица с апельсинами
  - Курица с черносливом и курагой
  - Филе цыпленка в кефире
  - Филе куриной грудки с чесночным соусом
  - Рагу из курицы и баклажанов с карри

- Куриные голени с капустой и рисом
- Куриные крылышки с овощами и карри
- Утка с изюмом и орехами по-бангладешски
- Утка с грейпфрутом и лаймом
- Гусиная печень в томате
- Филе гуся с овощами и сливой
- Грудинка с кабачками
- Свинина с кабачками и маринованными опятами
- Солянка со свининой и маслинами
- Свинина с капустой
- Свинина с краснокочанной капустой
- Свинина с кольраби
- Свинина по-эстонски
- Баранина с зеленью
- Баранина с горохом по-казахски
- Фрикадельки из баранины с мятой
- Баранина с консервированной фасолью
- Говядина с баклажанами и фасолью
- Говядина с морковью и свеклой
- Говядина со шпиком и болгарским перцем
- Говядина с овощами и тмином
- Говядина с яблоками и айвой
- Говядина с грецкими орехами и апельсинами
- Говядина в пивном соусе
- Говядина в цитрусовом соусе
- Говядина с алычой
- Говядина с мочеными яблоками
- Говядина со сливой
- Говяжья вырезка в томатном соусе с овощами
- Говядина с пекинской капустой
- Мясо кролика с сушеными грибами в майонезе
- Мясо кролика с корейской морковью
- Говяжья печень с картофелем и сливками
- Гусиная печень с белыми грибами
- Почки по-русски
- Говяжий язык с овощами
- Сосиски в пиве по-берлински
- Говяжьи мозги с каперсами

- Фаршированные мясом овощи, голубцы и долма
  - Кабачки со свининой и рисом

- Огурцы с говядиной
- Огурцы с курицей
- Баклажаны с копченой курицей
- Баклажаны с бараниной
- Баклажаны с говядиной
- Болгарский перец с мясом и рисом
- Помидоры с курицей
- Голубцы с бараниной
- Голубцы с курицей, рисом и корейской морковью
- Голубцы с курицей и шампиньонами
- Голубцы с курицей под томатным соусом
- Голубцы по-украински

- Пицца
  - Пицца с овощами и грибами
    - Пицца с шампиньонами и сыром
    - Пицца с баклажанами и картофелем
    - Овощная пицца с зеленым горошком
    - Пицца с кукурузой и опятами
    - Томатная пицца с вешенками
    - Пицца с маринованными овощами
    - «Зеленая» пицца
  - Пицца с рыбой и морепродуктами
    - Пицца со шпротами и жареными грибами
    - Пицца со шпротами и яйцом
    - Пицца с креветками и шампиньонами
  - Пицца с мясом
    - Пицца с ветчиной и сыром
    - Пицца с салями, беконом и опятами
    - Пицца с охотничьими колбасками
    - Пицца «Корсика»
    - Пицца с копченой свининой и острым соусом
    - Пицца с колбасой и вешенками
    - Пицца с говяжьей печенью
    - Пицца с паштетом из гусиной печени и шампиньонами
    - Пицца с вареной говядиной и жареными баклажанами
    - Пицца с жареной курицей и белыми грибами
- Выпечка
  - Пироги с овощами, грибами, мясом и рыбой
    - Пирог с капустой

- Пирог с квашеной капустой, шампиньонами и красным луком
- Пирог с квашеной капустой и консервированной сайрой
- Пирог с брокколи и яйцом
- Пирог из слоеного теста с сыром и болгарским перцем
- Пирог из слоеного теста с копченой курицей и сыром
- Пирог с филе курицы
- Пирог со свининой и луком

- Кулебяки и курники
  - Кулебяка с телятиной и курицей
  - Кулебяка с цветной капустой и копченой курицей
  - Кулебяка с капустой и сушеными грибами
  - Курник с курицей, рисом и шампиньонами
- Пирожки и расстегаи с овощами, грибами, мясом и рыбой
  - Пирожки с куриной печенью и морковью
  - Пирожки с говяжьей печенью
  - Пирожки с курицей и рисом
  - Пирожки с зеленым луком и яйцом
  - Пирожки с филе сома и тмином
  - Пирожки с картофелем и белыми грибами
  - Расстегаи с курицей и шампиньонами
  - Расстегаи с рисом и осетриной
  - Расстегаи с маслятами и филе щуки
- Беляши
  - Беляши со свининой и говядиной
  - Беляши с бараниной и рисом
  - Беляши с курицей и грибами
  - Беляши по-татарски
- Сладкие пироги
  - Пирог с творогом, абрикосами и грушами
  - Пирог с бананами, грушами и орехами
  - Классическая шарлотка
  - Шарлотка по-французски
  - Пирог из слоеного теста с яблоками и черной смородиной
  - Овсяный пирог с курагой
  - Песочный пирог с лесными ягодами и мандаринами
  - Пирог с белой сливой и орехами

- Мармеладный пирог с персиками
- Пирог с вишней
- Сдобные булочки
  - Булочки с курагой и орехами
  - Кокосовые булочки
  - Булочки с черносливом
  - Банановые булочки с кешью
  - Творожные булочки с клубникой
- Кексы
  - Кекс «Зебра»
  - Шоколадный кекс с фисташками
  - Творожный кекс с арахисом и изюмом
  - Шоколадный кекс с киви
- Пудинги
  - Пудинг с абрикосовым джемом
  - Пудинг с клубничным вареньем
  - Пудинг «Фисташковый»
  - Малиновый пудинг
  - Пудинг с грушами и грецкими орехами
  - Пудинг «Цитрусовый»
- Рулеты, торты и пирожные
  - Рулет с грейпфрутом и арахисом
  - Шоколадный рулет с апельсиновым джемом и изюмом
  - Бисквитный рулет с клубникой
  - Рулет с киви и сгущенным молоком
  - Торт «Эдем»
  - Торт «Сказка»
  - Пирожные «Вишенка»
  - Бисквитные пирожные с персиковым джемом
  - Пирожные «Катюша»
  - Пирожные «Оригинальные»
  - Пирожные «Нежные»
  - Безе со сливками
  - Безе с кешью и шоколадным кремом
- Иллюстрации

Дарья Нестерова
Блюда из духовки

Введение

Существует множество блюд, которые можно приготовить в духовке. И это не только запеченная курица и пироги, но и множество других вкусных и полезных кушаний.

Печеные, фаршированные и тушеные овощи и грибы, каши в горшочках, запеканки из макаронных изделий и круп, блюда из рыбы и морепродуктов, вкуснейшие кушанья из мяса, пицца, пироги, кулебяки, курники, пирожки, расстегаи – все это вы сможете приготовить без труда.

Приведенные в данной книге рецепты рассчитаны как на хозяек, которые только начинают постигать кулинарное искусство, так и на тех, кто, достигнув мастерства в приготовлении популярных блюд, не боится экспериментировать, осваивая новые кулинарные рецепты.

Овощные и грибные блюда

Запеканки

Запеканка из кабачков, яиц и сыра

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 яйца, 100 г сыра, 1 столовая ложка растительного масла, 20 г сливочного масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кружочки кабачков обжарить с обеих сторон в растительном масле, затем выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, залить яйцами, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 5–7 минут.

Запеканку выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки.

Запеканка из кабачков и лука

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 луковицы, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка майонеза, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, $^1/_4$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в 2 столовых ложках растительного масла.

Сыр натереть на крупной терке.

Кружочки кабачков выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, полить оставшимся растительным маслом, сверху положить кольца лука, смазать их майонезом, посыпать тертым сыром, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.

Запеканка из патиссонов и сулугуни

Ингредиенты

500 г патиссонов, 3 яйца, 150 г сулугуни, 20 г сливочного масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок зелени кинзы, $^1/_2$ чайной ложки кориандра, $^1/_2$ чайной ложки тмина, щепотка сушеного любистка, перец, соль.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, очистить и мелко нарезать. Сулугуни измельчить. Яйца взбить. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Патиссоны выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, посыпать тмином и кориандром, залить яйцами, сверху выложить сулугуни, посыпать любистком. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Запеканка из цукини и яиц

Ингредиенты

4 яйца, 200 г цукини, 20 мл растительного масла, 1 чайная ложка измельченной зелени укропа, 30 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть, нарезать кружочками, выложить в смазанную растительным маслом форму, сверху разбить яйца, посолить, поперчить, посыпать панировочными сухарями.

Поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 10 минут, посыпать зеленью укропа.

Запеканка из брокколи и болгарского перца

Ингредиенты

4 яйца, 100 г замороженной брокколи, 1 болгарский перец, 20 мл растительного масла, 1 столовая ложка нарезанного зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Брокколи и болгарский перец выложить на смазанный растительным маслом противень, сверху разбить яйца, посолить, поперчить. Запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 10 минут, посыпать зеленым луком.

Брокколи, запеченная с брынзой

Ингредиенты

200 г замороженной брокколи, 200 г брынзы, 2 яйца, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Яйца взбить. Брынзу натереть на крупной терке. Брокколи выложить в смазанную сливочным маслом форму, посолить, посыпать брынзой, залить взбитыми яйцами, запекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Запеканка из белокочанной капусты

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 100 г сыра, 2 яйца, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Капусту вымыть, нашинковать, выложить в смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму, залить яйцами, посыпать сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5–7 минут.

Готовую запеканку выложить на блюдо, украсить веточками петрушки.

Брюссельская капуста с маринованными маслятами

Ингредиенты

400 г консервированной брюссельской капусты, 150 г маринованных маслят, 200 г сыра, 3 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, $^1/_2$ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сыр нарезать ломтиками. Зелень укропа вымыть.

Форму для запекания смазать растительным маслом, положить в нее слоями капусту, грибы, помидоры и сыр. Посолить, поперчить, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 7–10 минут. При подаче к столу украсить веточками укропа.

Брюссельская капуста по-флорентийски

Ингредиенты

500 г замороженной брюссельской капусты, 150 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 2 чайные ложки карри, перец, соль.

Способ приготовления

Брюссельскую капусту варить до полуготовности в подсоленной воде. Зелень вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Капусту жарить на сковороде в сливочном масле 5 минут, затем переложить в форму для запекания. Поперчить, посыпать карри, зеленью петрушки и сыром, поставить на 5 минут в разогретую до 180 °С духовку.

Запеканка из цветной капусты по-украински

Ингредиенты

500 г цветной капусты, 200 мл молока, 2 яблока, 2 яйца, 3 столовые ложки манной крупы, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, бланшировать в подсоленной воде в течение 2 минут, слегка охладить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Капусту и яблоки выложить в сотейник, залить молоком, посолить, тушить 5 минут. Затем добавить манную крупу и тушить при постоянном помешивании еще 5 минут. Готовую массу охладить, добавить яйца, перемешать и выложить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Запекать в предварительно разогретой духовке 15–20 минут.

Тыквенная запеканка с фисташками

Ингредиенты

500 г тыквы, 50 г очищенных фисташек, 50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 50 г панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Фисташки измельчить. Тыкву вымыть, очистить, нарезать

кубиками, выложить на сковороду, влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 15 минут, выложить на смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, посолить, посыпать фисташками и сыром. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15–20 минут.

Запеканка из баклажанов и зеленых помидоров

Ингредиенты

3–4 баклажана, 4 зеленых помидора, 4 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 50 г ядер грецких орехов, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить со сметаной. Ядра орехов измельчить.

Баклажаны и помидоры выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить 3 столовые ложки растительного масла, обжаривать в течение 5 минут на среднем огне, затем выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить смесью яиц и сметаны, посыпать орехами и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 5 минут.

Готовые баклажаны выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Запеканка из баклажанов с чесноком и тмином

Ингредиенты

500 г баклажанов, 3 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тмина, 2–3 яйца, 1 чайная ложка растительного масла, 100 г пшеничной муки, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть и нарезать кружочками.

Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яйца

взбить.

Кружочки баклажанов посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке и тмине, выложить в форму, смазанную растительным маслом, запекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 10 минут.

Печеные баклажаны с грушами и помидорами

Ингредиенты

4 небольших баклажана, 2 помидора, 2 кислые груши, 3 зубчика чеснока, 2–3 веточки базилика, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать пополам вдоль, посолить и оставить на 10 минут. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Зелень базилика вымыть, нарубить.

Половинки баклажанов выложить на пищевую фольгу, смазать растительным маслом. На баклажаны выложить ломтики груш и кружочки помидоров, посолить, поперчить, посыпать чесноком и зеленью. Плотно завернуть баклажаны в фольгу и поставить на 30–40 минут в разогретую до 180 °С духовку. При подаче к столу посыпать сыром.

Стручковая фасоль, запеченная с цветной капустой и вешенками

Ингредиенты

100 г замороженной стручковой фасоли, 150 г замороженной цветной капусты, 200 г вешенок, 3 яйца, 150 г сыра, 20 мл растительного масла, 40 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Вешенки промыть и крупно нарезать. Сыр натереть на

крупной терке. Продукты выложить на смазанный растительным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоями: цветная капуста, фасоль, грибы. Залить взбитыми яйцами, посыпать сыром, посолить и поперчить. Запекать в умеренно разогретой духовке 10–15 минут.

Запеканка из фасоли и сыра

Ингредиенты

100 г белой фасоли, 100 г сыра, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль варить до готовности, посолить. Сыр натереть на крупной терке.

Фасоль выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, полить взбитыми яйцами, посыпать сыром, запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5–7 минут.

Запеканка из картофеля и цветной капусты

Ингредиенты

6 яиц, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 150 г вареной цветной капусты, 100 г тертого сыра, 100 г панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать ломтиками, перемешать с цветной капустой, взбитыми яйцами, панировочными сухарями, посолить и поперчить. Смесь выложить в смазанную сливочным маслом форму, посыпать тертым сыром, запекать в разогретой до 180 °С духовке 5 минут.

Ленивые драники

Ингредиенты

5–6 клубней картофеля, 2 чайные ложки пшеничной муки, 50 г шпика, 2 луковицы, 1 столовая ложка топленого масла, 2 чайные ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Шпик мелко нарезать, выложить на разогретую сковороду, обжарить. Лук очистить, вымыть и нарубить. Картофель, вымыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить муку, лук, шпик, соль, перемешать.

Картофельную массу выложить в смазанную растительным маслом форму, полить распущенным топленым маслом. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут.

Картофель по-испански

Ингредиенты

6 клубней картофеля, 1 яйцо, 2 помидора, 40 г томатной пасты, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде.

Помидоры вымыть, опустить в кипяток на 3–4 минуты, снять кожицу и протереть через сито.

Из картофеля, протертых помидоров и яйца приготовить пюре. Взять небольшие формочки, смазать сливочным маслом, выложить пюре и запекать в духовке 15 минут при тмепературе 180 °С.

Готовое пюре полить томатной пастой и подать к столу в формочках.

Картофель, запеченный с яблоками

Ингредиенты

3 клубня картофеля, 3 яблока, 150 г сыра, 1 пучок зелени петрушки, 20 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Картофель и яблоки выложить на смазанный растительным маслом противень, посолить, посыпать сыром.

Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 3–5 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Картофель, запеченный с колбасным сыром

Ингредиенты

4–5 клубней картофеля, 150 г колбасного сыра, 1 столовая ложка оливкового масла, 3 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать кружочками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Репчатый лук выложить на смазанный оливковым маслом противень, посолить, поперчить, смазать 1 столовой ложкой сметаны, сверху выложить картофель, посолить, поперчить, смазать оставшейся сметаной, выложить сыр. Запекать в разогретой до 180–200 °С духовке 25 минут. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Запеканка из шампиньонов

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 200 г

сметаны, 4–5 столовых ложек панировочных сухарей, 5–6 яиц, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г сыра, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Шампиньоны промыть, очистить, мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчить и жарить в сливочном масле 3 минуты, затем добавить сметану и тушить еще 3 минуты. Тушеные грибы и лук смешать с панировочными сухарями и взбитыми яйцами, выложить в смазанную растительным маслом форму, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 10 минут.

Запеканку выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа.

Вешенки, запеченные в фольге с сыром

Ингредиенты

400 г вешенок, 3 луковицы, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Грибы перемешать с луком и нарезанным небольшими кусочками сливочным маслом, выложить на фольгу, посыпать сыром, завернуть.

Запекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 20–25 минут.

Запеканка из болгарского перца

Ингредиенты

4 стручка болгарского перца, 200 г сыра, 1 пучок зелени

петрушки, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, разрезать пополам, удалить плодоножки и семена. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить. Сыр натереть на крупной терке.

Болгарский перец выложить на смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, посолить, посыпать тертым сыром, полить взбитыми яйцами и запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 5–7 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Болгарский перец, запеченный с яблоками и вешенками

Ингредиенты

4 стручка болгарского перца, 300 г вешенок, 2 яблока, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Вешенки промыть, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть.

Вешенки и лук обжарить в растительном масле, посолить и поперчить. Яблоки выложить в форму для запекания, на них положить болгарский перец и грибы с луком. Поставить на 20 минут в разогретую до 180 °С духовку.

При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Помидоры, запеченные в тесте

Ингредиенты

4–5 помидоров, 2 столовые ложки муки, 100 г сыра, 1 чайная

ложка растительного масла, 3 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. В муку добавить немного воды и соль, замесить жидкое тесто.

Яйца взбить. Обмакнуть каждый кружочек помидоров в тесто, выложить в смазанную растительным маслом форму, посыпать тертым сыром, перцем, залить взбитыми яйцами и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 4–6 минут.

Помидоры с рисом и зеленым горошком

Ингредиенты

4 крупных помидора, 100 г риса, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г сыра, 1 луковица, 100 мл куриного бульона, 1 столовая ложка растительного масла, $^1/_2$ пучка зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде. Сыр натереть на крупной терке. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Помидоры вымыть, срезать верхушки, вынуть семена и часть мякоти. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Добавить зеленый горошек, рис и кинзу, посолить, поперчить, перемешать.

Наполнить приготовленной начинкой помидоры, выложить их в форму для запекания, посыпать сыром и влить бульон.

Запекать в разогретой до 150 °С духовке 15 минут.

Лук, запеченный с яблоками

Ингредиенты

2 луковицы, 4 яблока, 2 яйца, 20 мл растительного масла, 30 г панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой.

Лук выложить на смазанный растительным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, сверху положить яблоки, залить взбитыми яйцами, посолить. Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут.

Запеканка из репчатого лука и хлеба

Ингредиенты

500 г репчатого лука, 300 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 200 мл молока, 200 мл сливок, 150 г сыра, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить на сковороду, влить немного воды, тушить до полуготовности. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Хлеб нарезать ломтиками, замочить в молоке, выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания, сверху выложить лук.

Яйца взбить со сливками, солью и перцем, вылить в форму на слой лука, посыпать сыром. Запекать в разогретой до 160–180 °С духовке в течение 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Слоеная овощная запеканка

Ингредиенты

4 помидора, 2 стручка болгарского перца, 2 небольших цукини, 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сыра, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, $^1/_2$ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры и цукини вымыть, нарезать кружочками.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить и спассеровать в растительном масле вместе с луком. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

В огнеупорную форму выложить слоями цукини, болгарский перец, лук, чеснок и помидоры, посолить, поперчить и поставить на 15 минут в разогретую до 180 ˚С духовку. Посыпать сыром и запекать еще 5 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Овощная запеканка с творогом

Ингредиенты

4 моркови, 3 стручка болгарского перца, 400 г нежирного творога, 100 г сметаны, 2 яйца, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, 60 г сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать. Зелень петрушки вымыть. Морковь и перец спассеровать в сливочном масле (использовать 40 г), посолить, охладить. Добавить творог, сметану и яйца, поперчить, перемешать.

Выложить приготовленную смесь в форму для запекания, смазанную оставшимся маслом и посыпанную панировочными сухарями. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 15–20 минут, нарезать порционными кусками и украсить веточками петрушки.

Овощи в кляре с острым соусом

Ингредиенты

200 г брюссельской капусты, 200 г брокколи, 100 мл растительного масла, 1 цукини, 2 моркови, 2 стручка болгарского перца, 2 стебля сельдерея, 2 зубчика чеснока, 1 стручок перца чили, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки соевого соуса, 2 столовые ложки кукурузного масла, 2 яйца, 3–4

столовые ложки муки, 1 столовая ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Брокколи вымыть, разобрать на соцветия. Брюссельскую капусту вымыть. Морковь и цукини очистить, вымыть, нарезать кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами.

Для приготовления кляра взбить яйца, добавить муку, перемешать. Растительное масло разогреть в глубокой форме, подготовленные овощи небольшими порциями опускать в кляр и выкладывать в масло. Форму поставить в разогретую до 250 °С духовку на 5–7 минут.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Перец чили вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Для приготовления соуса смешать лимонный сок с соевым соусом, кукурузным маслом, сахаром, перцем чили и чесноком. Готовые овощи переложить на блюдо. Отдельно подать соус.

Запеканка из мексиканской смеси

Ингредиенты

6 яиц, 200 г замороженной мексиканской смеси, 50 г сливочного масла, 50 мл острого томатного соуса, 100 г тертого сыра, соль.

Способ приготовления

Мексиканскую смесь выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом (20 г), влить немного воды, тушить 10 минут, переложить в смазанную оставшимся сливочным маслом форму, полить взбитыми яйцами, посыпать сыром. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 7 минут. При подаче к столу полить соусом.

Блюда в горшочках

Белокочанная капуста с яйцом и луком

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 3 яйца, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Капусту выложить в горшочек, добавить лук, перемешать, влить растительное масло и поставить в разогретую до 180 °С духовку.

Через 15 минут добавить взбитые с солью и размягченным сливочным маслом яйца, готовить 10–15 минут.

Белокочанная капуста с зеленым горошком и грибами

Ингредиенты

400 г белокочанной капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 30 г сушеных грибов, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Капусту выложить в горшочек, добавить лук и предварительно замоченные грибы, перемешать и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Через 20 минут добавить зеленый горошек, соль, перец, сливочное масло, готовить 10–15 минут.

Краснокочанная капуста с маринованными опятами

Ингредиенты

300 г краснокочанной капусты, 100 г маринованных опят, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с укропом в растительном масле. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Капусту выложить в горшочек, добавить лук, укроп и маринованные грибы, перемешать и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку. Через 20 минут добавить сливочное масло, соль, перец, готовить еще 10 минут. При подаче к столу посыпать чесноком.

Кольраби с коричневым рисом

Ингредиенты

500 г кольраби, 50 г отварного коричневого риса, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 помидор, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Помидор вымыть и протереть через сито. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кольраби вымыть, очистить, натереть на крупной терке, перемешать с луком, выложить в горшочек, влить немного воды, положить рис, добавить растительное масло, перец, соль. Поставить в разогретую до 150 ˚С духовку на 15 минут, затем добавить помидор. Через 10 минут кольраби выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Цветная капуста с морковью

Ингредиенты

500 г замороженной цветной капусты, 3 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками, обжарить вместе с луком в растительном масле.

Цветную капусту выложить в горшочек, добавить морковь, лук, перец и соль. Поставить в разогретую до 150 °С духовку на 15 минут, затем положить чеснок, готовить еще 5 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Цветная капуста с помидорами, морковью и орехами

Ингредиенты

400 г цветной капусты, 100 мл овощного бульона, 3 помидора, 2 моркови, 1 луковица, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 2–3 минуты, откинуть на дуршлаг. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать.

Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Морковь и лук спассеровать в растительном масле, переложить в горшочек, добавить цветную капусту, помидоры, орехи и майонез, посолить, поперчить, залить бульоном и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.

Брокколи с шампиньонами

Ингредиенты

500 г замороженной брокколи, 150 г шампиньонов, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Шампиньоны промыть, очистить, крупно нарезать, обжарить вместе с луком в растительном масле.

Брокколи выложить в горшочек, добавить шампиньоны, лук и соль. Поставить в разогретую до 150 °С духовку на 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Брокколи с сухофруктами

Ингредиенты

500 г брокколи, 100 мл овощного бульона, 100 г смеси сухофруктов, 2 луковицы, 2 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, молотая корица, перец, соль.

Способ приготовления

Брокколи вымыть, разобрать на соцветия. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой.

Лук и морковь спассеровать в растительном масле, переложить в горшочек, добавить брокколи и предварительно замоченные сухофрукты, залить бульоном, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут, посолить, поперчить, посыпать корицей, готовить еще 5 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Рагу из цветной капусты, брокколи и моркови

Ингредиенты

300 г цветной капусты, 300 г брокколи, 150 мл грибного бульона, 2 моркови, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту и брокколи вымыть, разобрать на соцветия. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Морковь и лук спассеровать в растительном масле, переложить в горшочек, добавить цветную капусту и брокколи, посолить, поперчить. Залить подогретым бульоном, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Брюссельская капуста с зеленым горошком

Ингредиенты

400 г брюссельской капусты, 150 г зеленого горошка, 2 моркови, 1 луковица, 200 мл овощного бульона, 100 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Брюссельскую капусту вымыть, варить до полуготовности в подсоленной воде. Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать в растительном масле. Зеленый горошек вымыть, бланшировать 2 минуты в горячей воде. Сыр натереть на крупной терке.

Капусту смешать с горошком, луком и морковью, посолить, поперчить. Выложить овощную смесь в горшчек, залить бульоном, посыпать сыром и поставить на 15–20 минут в разогретую до 180 °С духовку.

Кабачки с морковью и луком

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 моркови, 2 луковицы, 4 столовые ложки

растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать соломкой, смешать с морковью и луком, выложить в горшочек, посолить, поперчить, добавить растительное масло. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут, добавить майонез, готовить еще 10 минут. При подаче к столу украсить веточками укропа.

Кабачки с чесноком

Ингредиенты

500 г кабачков, 10 зубчиков чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки пшеничной муки, 2–3 яйца, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яйца взбить. Кружочки кабачков посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Выложить в горшочек, добавить чеснок и майонез. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 3 минуты.

Кабачки с брокколи в сметане

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г брокколи, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук

очистить, вымыть и нарубить. Брокколи вымыть, разделить на соцветия, припустить в небольшом количестве воды в течение 3 минут, выложить в горшочек, сверху выложить кабачки и лук, добавить сметану, соль. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.

Кабачки с шампиньонами и картофелем фри

Ингредиенты

500 г кабачков, 100 г шампиньонов, 100 г замороженного картофеля фри, 2 столовые ложки майонеза, 100 мл растительного масла, 2 яйца, соль.

Способ приготовления

Картофель фри жарить в растительном масле до готовности. Кабачки вымыть, нарезать кружочками, запечь в духовке. Шампиньоны промыть, очистить, крупно нарезать. В горшочек выложить продукты слоями: картофель фри, кабачки, грибы. Каждый слой посолить и смазать майонезом. Сверху залить взбитыми яйцами. Поставить горшочек в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.

Шампиньоны с картофелем и морковью в сметане

Ингредиенты

150 г шампиньонов, 5 клубней картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 50 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в горшочек, добавить грибы, лук, 50 г сливочного масла, сметану. Смесь посолить, поперчить, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут, положить оставшееся сливочное масло. Готовить еще 10–15 минут.

Белые грибы с помидорами

Ингредиенты

300 г белых грибов, 4 помидора, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть. 1 помидор измельчить, остальные нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Грибы перебрать, очистить, промыть, нарезать ломтиками, выложить в сковороду, добавить масло и жарить в течение 15 минут. Добавить лук, муку и жарить еще 10 минут. Затем переложить грибы в горшочек, влить немного воды, посолить, положить сметану, измельченный помидор и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.

Готовые грибы выложить на блюдо, украсить веточками укропа и оформить кружочками помидоров.

Помидоры по-татарски

Ингредиенты

4–5 твердых помидоров, 5 яиц, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка острого кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, выложить в эмалированную посуду, сбрызнуть уксусом и оставить на 10 минут.

Помидоры вымыть, нарезать дольками, положить в горшочек, добавить чеснок, перец, соль, кетчуп, растительное масло, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5 минут. Затем залить помидоры яйцами и готовить еще 5 минут. Помидоры

выложить на блюдо и оформить кольцами маринованного лука.

Молодой картофель с белым вином

Ингредиенты

4–5 клубней молодого картофеля, 100 мл куриного бульона, 150 мл белого вина, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок зелени укропа, 1 чайная ложка горчицы, 2 чайные ложки уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Бульон соединить с вином, довести до кипения. Лук очистить, вымыть и нарубить, смешать с горчицей, сбрызнуть уксусом и оставить на 10 минут.

Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, посолить, поперчить, положить в горшочек, смазанный оливковым маслом. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 минут, влить смесь бульона и вина.

Готовить в разогретой до 150 °С духовке 15–20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа и луком.

Морковь с луком-пореем

Ингредиенты

3–4 моркови, 200 г лука-порея, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук-порей вымыть, нарезать и жарить в растительном масле в течение 5 минут. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Морковь смешать с луком-пореем, выложить в горшочек, посолить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.

Баклажаны в томате

Ингредиенты

5–6 помидоров, 2 баклажана, 1 пучок зелени укропа, 2 чайные ложки оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, очистить и нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить в горшочек, добавить баклажаны, оливковое масло, перец, соль, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 5 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Баклажаны с картофелем и кунжутом

Ингредиенты

3 баклажана, 4 клубня картофеля, 200 мл грибного бульона, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, $^1/_2$ пучка зелени укропа, 2 чайные ложки семян кунжута, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать крупными кубиками. Картофель очистить, вымыть, нарезать крупными кубиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло, положить картофель и баклажаны, жарить до образования золотистой корочки, переложить в горшочек, посолить, поперчить, залить горячим бульоном, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью и семенами кунжута.

Баклажаны с фундуком и чили

Ингредиенты

4 баклажана, 100 г сметаны, 50 г майонеза, 70 г ядер фундука, 2–3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 маленький стручок перца чили, 1 пучок зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, завернуть каждый в фольгу и запечь в духовке. Орехи обжарить на сковороде без масла, нарубить. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть. Перец чили вымыть, удалить плодоножку и семена, растолочь вместе с чесноком в ступке.

Для приготовления соуса смешать сметану с майонезом, чесноком, перцем, лимонным соком и орехами, посолить.

Баклажаны очистить, крупно нарезать, переложить в горшочек, полить соусом, посыпать зеленью кинзы и поставить в разогретую до 150 ˚С духовку на 10 минут.

Тыква с цветной фасолью и помидорами

Ингредиенты

400 г мякоти тыквы, 250 г консервированной цветной фасоли, 200 мл томатного сока, 2 помидора, 2–3 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Тыкву нарезать кубиками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Чеснок и лук очистить, вымыть, нарезать и обжарить в растительном масле. Тыкву положить в кастрюлю, залить томатным соком и тушить под крышкой 20 минут, переложить в горшочек, добавить помидоры, фасоль, чеснок и лук, посолить, поперчить. Поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут.

Тыква по-корейски

Ингредиенты

500 г мякоти тыквы, 150 мл овощного бульона, 50 г корня имбиря, 2 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка тертой цедры апельсина, $^1/_2$ пучка зелени кинзы, 1 чайная ложка семян кунжута, $^1/_2$ чайной ложки семян тмина, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Тыкву нарезать кубиками. Имбирь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Тыкву положить в сотейник, залить бульоном, добавить лавровый лист и тушить под крышкой на слабом огне 20 минут. Переложить в горшочек, добавить имбирь, семена кунжута и тмина, цедру апельсина, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью кинзы и полить соевым соусом.

Тыква по-японски

Ингредиенты

500 г мякоти тыквы, 150 мл овощного бульона, 2–3 столовые ложки соевого соуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка семян кунжута, 1 чайная ложка тростникового сахара, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, $^1/_2$ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Тыкву нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Семена кунжута обжарить на сковороде без масла. Ломтики тыквы обжарить в растительном масле, переложить в горшочек, добавить бульон, соевый соус, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут. За 5 минут до готовности добавить зелень и семена кунжута.

Белая фасоль с маслятами и луком

Ингредиенты

300 г белой фасоли, 400 г маслят, 200 мл грибного бульона, 4 луковицы, 3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль промыть, замочить на 3–4 часа в холодной воде, отварить. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, затем мелко нарезать и обжарить вместе с луком в растительном масле. Зелень базилика вымыть, нарубить.

В горшочек выложить слоями фасоль и грибы с луком, посолить, поперчить, добавить бульон, поставить на 20–25 минут в разогретую до 180 °С духовку. Перед подачей к столу посыпать чесноком и зеленью базилика.

Стручковая фасоль по-китайски

Ингредиенты

500 г стручковой фасоли, 2 помидора, 4 столовые ложки семян кунжута, 3 столовые ложки соевого соуса, 1–2 столовые ложки сока лайма, 1 столовая ложка коричневого сахара, $^1/_2$ столовой ложки рубленой зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 4–5 см. Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками.

Семена кунжута обжарить на сковороде без масла, охладить, растолочь в ступке и смешать с сахаром, соевым соусом и соком лайма. Фасоль и помидоры выложить в горшочек, посолить, полить соусом, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Лобио по-грузински

Ингредиенты

300 г стручковой фасоли, 100 г темного винограда, 4

помидора, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, $^1/_2$ пучка зелени базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Лобио вымыть и нарезать кусочками длиной 4–5 см. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Зелень петрушки и базилика вымыть, нарубить. Виноград вымыть, разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки.

Лук обжарить в 1 столовой ложке растительного масла.

Лук, лобио, виноград, зелень петрушки и базилика смешать, добавить оставшееся растительное масло и лимонный сок, посолить, поперчить, положить в горшочек, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут, оставить под крышкой на 5 минут.

Перед подачей к столу украсить ломтиками помидоров.

Овощи с базиликом в грибном бульоне

Ингредиенты

2 клубня картофеля, 2 моркови, 200 г брюссельской капусты, 300 мл грибного бульона, 150 г замороженного зеленого горошка, 1 луковица, $^1/_2$ пучка зелени базилика, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить, вымыть. Брюссельскую капусту вымыть. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень базилика вымыть, нарубить.

Лук, морковь и картофель жарить на растительном масле в течение 5 минут, затем переложить в горшочек, добавить горошек и капусту, посолить, поперчить, залить горячим бульоном, посыпать базиликом.

Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Овощное ассорти

Ингредиенты

2 стручка сладкого перца, 1 морковь, 1 баклажан, 2 луковицы, 200 мл грибного бульона, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Баклажан вымыть, очистить, нарезать кусочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Овощи выложить в горшочек, посолить, сбрызнуть уксусом, полить растительным маслом, добавить горячий бульон, перемешать. Тушить в предварительно разогретой до 200 °С духовке под крышкой 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Овощи в томате

Ингредиенты

4 моркови, 2 луковицы, 1 цукини, 100 г белой фасоли, 200 мл томатного сока, 100 мл овощного бульона, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль промыть, замочить на 2–3 часа в холодной воде, отварить. Зелень укропа вымыть, нарубить. Морковь и цукини вымыть, очистить, мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить в горшочек с разогретым растительным маслом, добавить морковь и цукини, жарить 5 минут, добавить фасоль, посолить и поперчить. Залить содержимое горшочка томатным соком, смешанным с бульоном, тушить под крышкой в разогретой до 200 °С духовке 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Фаршированные овощи и грибы

Баклажаны, фаршированные рисом и морковью

Ингредиенты

3–4 баклажана, 2 моркови, 100 г риса, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 10 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, 100 г тертого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины часть мякоти и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Рис варить до полуготовности, смешать с морковью, луком, мякотью баклажанов и укропом и наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их и перевязать нитками.

Баклажаны выложить в смазанную растительным маслом глубокую форму, посолить, поперчить и поставить в разогретую до 140 ˚С духовку на 15 минут, затем посыпать сыром, разогреть духовку до 200 ˚С и запекать в течение 7–10 минут.

Баклажаны, фаршированные грибами и зеленью

Ингредиенты

4–5 баклажанов, 300 г маринованных грибов, 2 пучка зелени петрушки, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины мякоть и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и

нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Грибы выложить в сковороду, добавить лук, сливочное масло и жарить в течение 5–7 минут.

Жареные грибы и лук пропустить через мясорубку, смешать с зеленью петрушки и мякотью баклажанов, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками.

Баклажаны выложить в глубокую форму, влить немного воды, посолить, добавить растительное масло, перец, лавровый лист, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10–15 минут. Затем положить томатную пасту и готовить еще 20 минут.

Картофель, фаршированный маринованными опятами

Ингредиенты

6 клубней картофеля, 150 г маринованных опят, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 50 г майонеза, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Картофель вымыть, очистить, разрезать на половинки, вырезать ножом углубления. Грибы, лук и вырезанные кусочки картофеля пропустить через мясорубку, посолить и поперчить. Наполнить приготовленной смесью половинки картофеля, выложить их в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 40 минут, полить майонезом.

Цукини, фаршированные картофелем

Ингредиенты

2 небольших цукини, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 100 г майонеза, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть семена и часть мякоти. Мякоть измельчить. Картофель и морковь вымыть,

очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, измельчить, перемешать с картофелем, морковью и мякотью цукини. Половинки цукини наполнить приготовленной смесью, выложить в смазанную растительным маслом форму, посолить, поперчить, полить майонезом. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Свекла, фаршированная яблоками и черносливом

Ингредиенты

3 свеклы, 6 небольших яблок, 2 столовые ложки вареного риса, 3 столовые ложки сливочного масла, 50 г чернослива, 4 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, срезать верхнюю часть и ложкой удалить часть мякоти, придав корнеплоду вид чашечки.

Яблоки вымыть, очистить, натереть на крупной терке, смешать с предварительно замоченным и нарезанным черносливом, рисом, сливочным маслом, солью и наполнить этой смесью свеклу.

Фаршированную свеклу выложить в посыпанную панировочными сухарями форму, запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 5–7 минут, затем полить сметаной.

Огурцы, фаршированные яйцами и зеленым луком

Ингредиенты

5–6 огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 пучка зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и мякоть, посолить, поперчить и оставить на 10

минут.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Яйца и лук перемешать и наполнить этой смесью половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, выложить в глубокую форму, влить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.

Болгарский перец, фаршированный шампиньонами

Ингредиенты

5–6 стручков болгарского перца, 300 г маринованных шампиньонов, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Грибы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Грибы перемешать с луком, посолить, нафаршировать этой смесью стручки перца.

Перец выложить в форму, залить небольшим количеством воды, добавить сметану, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить майонезом и оставшимся от тушения соусом.

Болгарский перец, фаршированный рисом и морковью

Ингредиенты

5–6 стручков болгарского перца, 100 г риса, 2 моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, лавровый лист, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Рис перемешать с луком и морковью, посолить, нафаршировать этой смесью стручки перца, выложить в глубокую форму, добавить растительное масло, влить немного воды, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут, затем положить томатную пасту и лавровый лист, тушить до готовности при температуре 150 °С.

Болгарский перец, фаршированный белыми грибами

Ингредиенты

5–6 стручков болгарского перца, 300 г белых грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Грибы перебрать, очистить, промыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Грибы перемешать с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, обжарить до золотистого цвета, затем по солить, влить немного воды, тушить до готовности, остудить и нафаршировать этой смесью стручки перца.

Перец выложить в глубокую форму, добавить смесь сметаны и майонеза, влить немного воды, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Болгарский перец, фаршированный морковью и зеленым горошком

Ингредиенты

5–6 стручков болгарского перца, 2 моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки.

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

Зеленый горошек перемешать с морковью, наполнить смесью стручки перца, выложить их в смазанную сливочным маслом глубокую форму.

Влить немного воды, добавить соль, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут, затем положить томатную пасту, лавровый лист и тушить до готовности при температуре 150 °С.

Болгарский перец, фаршированный рисом и орехами

Ингредиенты

8 стручков болгарского перца, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 200 мл овощного бульона, 100 г риса, 2 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Рис промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности. Смешать рис, орехи, лук, полученным фаршем наполнить перец.

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Морковь и коренья очистить, вымыть, мелко нарезать. Стебель сельдерея вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. На дно формы положить овощи, на них – фаршированный перец. Добавить бульон, поперчить и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Болгарский перец, фаршированный краснокочанной капустой

Ингредиенты

4 стручка болгарского перца, 300 г краснокочанной капусты, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 морковь, 5 зубчиков чеснока, 300 мл грибного бульона, 3 столовые ложки томатной пасты, 1 пучок зелени петрушки, приправа для овощей, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с солью. Морковь, корень петрушки и корень сельдерея вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Капусту, морковь, коренья, зелень петрушки смешать и оставить на 1–2 часа. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Пе рец вымыть, срезать плодоножки, удалить семена.

Нафаршировать перец капустой, уложить в глубокую форму, влить бульон и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут. Добавить томатную пасту, чеснок, перец, приправу и готовить еще 20 минут.

Шляпки шампиньонов, фаршированные кабачками

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 150 г кабачков, 1 пучок зелени базилика, 4 столовые ложки майонеза, 10 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, отварить целиком в подсоленной воде, отделить шляпки от ножек. Зелень базилика вымыть и нарубить. Кабачки вымыть, мелко нарезать.

Ножки грибов мелко нарезать, смешать с кабачками, зеленью базилика и майонезом, нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Выложить их на смазанный растительным маслом противень, запекать в разогретой до 180 °С духовке 5–7 минут.

Блюда из круп и макаронных изделий

Запеканки из макаронных изделий

Макароны по-итальянски

Ингредиенты

3–4 помидора, 200 г макаронных изделий, 200 г свежего зеленого горошка, 150 мл сливок, 50 г сыра, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, $^1/_2$ пучка зелени базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать.

Зелень базилика вымыть, мелко нарубить. Зеленый горошек бланшировать в подсоленной воде в течение 2–4 минут, откинуть на сито.

Сыр натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Макароны смешать с помидорами и зеленым горошком, выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом.

Залить яйцом, взбитым со сливками, солью и перцем, посыпать сыром и поставить на 15 минут в разогретую до 200 °С духовку. Готовую запеканку посыпать чесноком и зеленью базилика.

Спагетти с черри и карри

Ингредиенты

200 г спагетти, 8 помидоров черри, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 40 г панировочных сухарей, 10 мл оливкового масла, 2 чайные ложки карри, соль.

Способ приготовления

Спагетти сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить сливочное масло. Черри вымыть.

Яйца взбить с карри и солью.

Спагетти выложить в смазанную оливковым маслом форму, сверху положить черри, залить яйцами, посыпать панировочными сухарями. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 5–7 минут.

Запеканка из макаронных изделий и зеленого горошка

Ингредиенты

200 г макаронных изделий, 100 г свежего зеленого горошка, 200 г сыра, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, 20 г панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Макаронные изделия сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить сливочное масло. Сыр натереть на крупной терке.

Макароны перемешать с зеленым горошком и взбитыми яйцами, выложить в смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посыпать сыром. Запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 15 минут.

Лапшевник с зеленью

Ингредиенты

250 г домашней лапши, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить сливочное масло, перемешать со взбитыми яйцами и перцем. Выложить в смазанную растительным маслом форму, запекать в в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 10 минут.

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарезать. Запеканку выложить на блюдо, посыпать зеленью.

Запеканка из вермишели с грибами

Ингредиенты

250 г мелкой вермишели, 4 яйца, 150 г жареных грибов, 50 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Вермишель сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, добавить сливочное масло, перемешать со взбитыми яйцами и грибами. Выложить в смазанную растительным маслом форму, запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Запеканки из круп

Пшенник

Ингредиенты

250 г пшенной каши, 2–3 яйца, 3 столовые ложки сметаны, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 20 г сливочного маргарина, соль.

Способ приготовления

Кашу перемешать со взбитыми яйцами и размягченным сливочным маслом, выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму, полить сметаной. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10 минут.

Запеканка из пшенной каши с грибами

Ингредиенты

2 стакана пшена, 100 г сушеных грибов, 3 яйца, 50 г сыра, 3 луковицы, 70 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Сушеные грибы промыть, замочить в теплой воде на 1 час, затем сварить в этой же воде. Вареные грибы вынуть шумовкой, нарубить, соединить с процеженным бульоном, посолить, довести до кипения и всыпать промытое пшено. Варить кашу до загустения на слабом огне, а затем довести до готовности на водяной бане.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле.

Сыр натереть на крупной терке. Готовую кашу перемешать с жареным луком и взбитыми яйцами. Переложить кашу в сотейник, посыпать тертым сыром и поместить в разогретую до 150 °С духовку на 15 минут.

Пшенная запеканка с шампиньонами и фисташками

Ингредиенты

100 г пшенной крупы, 150 г шампиньонов, 50 г очищенных фисташек, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 20 г панировочных сухарей, 10 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Пшенную крупу сварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом. Шампиньоны вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке.

Яйца взбить, перемешать с кашей, добавить грибы.

Выложить смесь в смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посыпать сыром и рублеными фисташками. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 15 минут.

Классическая гречневая запеканка

Ингредиенты

250 г гречневой крупы, 2–3 яйца, 3 столовые ложки сметаны, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 20 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу промыть, варить до готовности в подсоленной воде, заправить сливочным маслом, остудить.

Кашу перемешать со взбитыми яйцами, выложить в смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, полить сметаной. Запекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 15 минут.

Запеканка из гречневой каши с сыром

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 150 г сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу промыть, залить 2,5 стакана воды, довести до кипения на сильном огне, уменьшить огонь и варить на слабом огне до готовности.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве растопленного сливочного масла. Гречневую кашу посолить и поперчить, смешать с луком, добавить оставшееся сливочное масло.

Сыр натереть на крупной терке. Выложить гречневую кашу в сотейник, залить яйцами, посыпать тертым сыром, поставить в разогретую до 150 °С духовку на 20 минут.

Запеканка из гречневой каши с овощами

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 1 луковица, 1 морковь, 2 баклажана, 2 яйца, 50 г сыра, 50 мл растительного масла, 70 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу промыть, залить 2,5 стакана воды, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности.

Лук очистить, вымыть и измельчить. Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке.

Баклажаны вымыть и нарезать мелкими кубиками. Морковь смешать с луком и обжарить в растительном масле, добавить баклажаны и жарить при помешивании до готовности.

Овощную смесь смешать с кашей, посолить, поперчить, добавить сливочное масло и варить 2–3 минуты.

Сыр натереть на мелкой терке. Готовую кашу охладить, смешать со взбитыми яйцами, выложить в форму, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 150 °С духовку на 15–20 минут.

Запеканка из гречневой каши с грибами

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 50 г белых сушеных грибов, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, 3 яйца, 50 г сыра, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу перебрать, промыть, обжарить, залить 4 стаканами подсоленной воды, довести до кипения на сильном огне, затем убавить огонь до минимума и варить в течение 7–10 минут. Кашу переложить в глиняный горшочек и поместить в разогретую до 150 °С духовку на 15–20 минут.

Сушеные грибы промыть, положить в кастрюлю, залить 3 стаканами холодной воды, оставить на 1–1,5 часа, затем нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в растопленном сливочном масле. Смешать обжаренный лук и грибы с кашей.

Сыр натереть на мелкой терке. Готовую кашу переложить в форму. Яйца взбить, залить ими кашу, посыпать тертым сыром. Поместить форму в разогретую до 160 °С духовку на 20 минут.

Запеканка из рисовой каши с овощами и вешенками

Ингредиенты

300 г риса, 400 г вешенок, 1 морковь, 3 стручка сладкого перца, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра, 40 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, нарезать и спассеровать в 10 мл растительного масла. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки с семенами и нарезать полосками. Вешенки промыть, нарезать и вместе со сладким перцем добавить в сковороду с морковью и луком, добавить осташееся растительное масло и жарить все вместе еще 4–5 минут.

Рис промыть, выложить в сотейник с разогретым сливочным маслом, слегка обжарить и залить водой так, чтобы она покрывала крупу на 1,5–2 см. Довести до кипения, затем убавить огонь и варить рис под крышкой до готовности. Чеснок очистить,

вымыть и измельчить.

Вареный рис соединить с овощами и грибами, посолить, поперчить, положить чеснок и тушить в течение 5 минут.

Сыр натереть на крупной терке. Готовую кашу залить яйцами, посыпать тертым сыром. Поместить сотейник в разогретую до 180 ˚С духовку на 10 минут.

Рисовая запеканка с кабачками и шпинатом

Ингредиенты

100 г риса, 200 г кабачков, 1 пучок шпината, 50 г майонеза, 20 мл соевого соуса, 30 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, измельчить. Рис варить в подсоленной воде до готовности, перемешать с майонезом и зеленью петрушки. Шпинат вымыть. Кабачки вымыть, нарезать кружочками, обжарить в 20 мл оливкового масла.

Кабачки выложить в смазанную оставшимся оливковым маслом форму для запекания, сверху выложить шпинат, затем рисовую смесь. Запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 10–15 минут. При подаче у столу полить соевым соусом.

Запеканка из манной каши с клубникой

Ингредиенты

100 г манной крупы, 200 г клубники, 2 столовые ложки сахара, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сладкого плавленого сыра.

Способ приготовления

Клубнику промыть, размять и отжать сок. Мезгу залить 2,5 стакана воды и довести до кипения. Полученный отвар процедить, добавить сахар и снова довести до кипения. Манную крупу залить соком, влить кипящий сироп и варить на слабом

огне до готовности.

Сыр добавить в горячую кашу, перемешать. Выложить кашу в сотейник, добавить взбитое яйцо, поместить в разогретую до 160 ˚С духовку на 10 минут. К столу подавать со взбитыми сливками.

Пшеничная запеканка с шампиньонами и сладким перцем

Ингредиенты

150 г пшеничной крупы, 150 г шампиньонов, 2 стручка сладкого перца, 1 красная луковица, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 10 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Пшеничную крупу сварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом. Шампиньоны вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Сладкий перец вымыть, удалить семена, нарезать кружочками.

Кашу перемешать с грибами, болгарским перцем, луком и взбитыми яйцами, выложить в смазанную растительным маслом форму. Запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 15–20 минут.

Каши в горшочках

Тыквенная каша с пшеном

Ингредиенты

600 г тыквы, 300 г пшена, 1 л молока, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками, влить горячее молоко, довести до кипения, добавить, соль, промытую крупу и варить на слабом огне 20 минут. Переложить в горшочек и поставить в разогретую до 150 °С духовку на 1 час. При подаче к столу заправить сливочным маслом.

Лимонный рис с фисташками

Ингредиенты

250 г риса, 800 мл куриного бульона, 50 г измельченных фисташек, 1 лимон, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лимон вымыть, срезать цедру, выжать сок. Рис выложить в кастрюлю, залить бульоном, влить лимонный сок, варить 15 минут. Фисташки выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить. Рис смешать с орехами и лимонной цедрой, посолить, поперчить, выложить в горшочек, поставить в разогретую до 160 °С духовку на 15 минут.

Рисовая каша с морковью и луком

Ингредиенты

100 г риса, 3 моркови, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить морковь, обжарить. Рис промыть, выложить в горшочек, влить воду, посолить, поставить в разогретую до 150 °С духовку на 10 минут, добавить сливочное масло, морковь, лук и перец. Готовить еще 10 минут.

Перловая каша с баклажанами

Ингредиенты

100 г перловой крупы, 2 баклажана, 100 г свиного сала, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления

Крупу промыть в теплой воде, воду слить, крупу промыть в горячей воде. 2,5 л воды довести до кипения, посолить, всыпать крупу и варить до полуготовности.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Баклажаны вымыть, нарезать, перемешать с луком и обжарить на сале. В кашу положить лук и баклажаны, перемешать, выложить в горшочек, влить немного воды, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Овсяная каша с изюмом

Ингредиенты

200 г овсяных хлопьев, 400 мл молока, 50 г изюма, 50 г сливочного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Овсяные хлопья залить 200 мл воды, довести до кипения, варить в течение 10 минут.

Переложить в горшочек, влить молоко, положить сахар, соль, добавить предварительно замоченный изюм и сливочное масло.

Поставить в разогретую до 150 ˚С духовку на 10 минут.

Гречневая каша с кабачками

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 200 г кабачков, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Крупу промыть. 2,5 л воды довести до кипения, посолить, добавить крупу и варить до полуготовности.

Кабачки вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, смешать с кабачками и обжарить в сливочном масле. В кашу добавить лук и кабачки, выложить в горшочек, поставить в разогретую до 150 ˚С духовку на 10 минут.

Гречневая каша с томатом

Ингредиенты

200 г гречневой крупы, 100 мл томатного соуса, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать, обжарить в растительном масле, добавить соль и томатный соус, нагревать в течение 3 минут.

Гречневую крупу промыть, залить водой, варить в течение 10 минут, переложить в горшочек, добавить томатную заправку и сливочное масло, поставить в разогретую до 150 ˚С духовку на 10 минут.

Пшенная каша с луком и морковью

Ингредиенты

200 г пшенной крупы, 2 луковицы, 3 моркови, 20 мл растительного масла,50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить в растительном масле. Пшено промыть, залить водой, варить в течение 15 минут, переложить в горшочек, добавить лук и морковь, посолить, заправить сливочным маслом. Поставить в разогретую до 150 ˚С духовку на 15 минут.

Пшеничная каша с шампиньонами

Ингредиенты

200 г пшеничной крупы, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы и лук обжарить в растительном масле.

Крупу промыть, залить водой, варить в течение 20 минут, переложить в горшочек, добавить грибы и лук, посолить, заправить сливочным маслом. Поставить в разогретую до 150 ˚С духовку на 15 минут.

Кукурузная каша с луком и сушеными грибами

Ингредиенты

200 г кукурузной крупы, 2 луковицы, 30 г сушеных грибов, 40 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Предварительно замоченные грибы мелко нарезать, слегка обжарить в растительном масле.

Кукурузную крупу залить водой, варить в течение 20 минут, переложить в горшочек, добавить грибы, посолить, поставить в разогретую до 150 °С духовку на 10 минут, положить лук, заправить сливочным маслом и довести до готовности в духовке при той же температуре.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Запеченная и жареная рыба

Филе минтая, запеченное с картофелем

Ингредиенты

400 г филе минтая, 4 клубня картофеля, 2 луковицы, 150 г сыра, 100 г майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Филе промыть, крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Рыбу, картофель и лук выложить в смазанную растительным маслом форму, посолить, поперчить, полить майонезом, посыпать сыром.

Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–25 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью укропа.

Запеченный минтай в маринаде

Ингредиенты

500 г филе минтая рыбы, 1 морковь, 2 луковицы, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, лавровый лист, 1 пучок зелени укропа, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, гвоздика, корица, соль.

Способ приготовления

Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке, выложить в кастрюлю, добавить лук, сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу, уксус, соль, влить 500 мл воды и кипятить в течение 15 минут.

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Филе промыть, нарезать порционными кусками, залить маринадом и оставить на 30 минут.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него куски рыбы и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Готовую рыбу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Королевский окунь, запеченный с луком и сладким перцем

Ингредиенты

450 г филе королевского окуня, 100 мл кефира, 2 луковицы, 2 стручка сладкого перца, 1 яйцо, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Выложить рыбу, лук и перец в форму для запекания. Яйцо взбить с солью и перцем, добавить кефир, перемешать и залить полученной смесью рыбу и овощи. Запекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 20–30 минут. Готовую рыбу посыпать зеленью петрушки.

Филе судака в кляре

Ингредиенты

500 г филе судака, 100 мл молока, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_4$ чайной ложки имбиря, 1 пучок зелени укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, нарезать порционными кусками, посолить, залить молоком и оставить на 5 минут. Затем натереть имбирем и перцем, обвалять в муке. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него куски рыбы и жарить в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20 минут. Готовую рыбу посыпать зеленью укропа.

Судак по-астрахански

Ингредиенты

1 кг судака, 2 помидора, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 4 столовые ложки рыбного бульона, 2 столовые ложки растительного масла, тертый мускатный орех на кончике ножа, молотый кориандр, молотая паприка, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Зелень петрушки вымыть.

Лимон вымыть, разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, вторую нарезать тонкими ломтиками.

Помидоры вымыть, один разрезать пополам, второй обдать кипятком, снять кожицу, нарезать и протереть через сито.

Полученное пюре тщательно перемешать с лимонным соком, растительным маслом, специями и солью.

Полученной смесью смазать куски судака, выложить их в форму для запекания, добавить бульон и поставить на 30–35 минут в разогретую до 200 ˚С духовку.

Готовую рыбу выложить на блюдо, украсить ломтиками лимона, половинками помидора и веточками петрушки.

Судак, запеченный с зеленью кинзы

Ингредиенты

1 кг филе судака, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 пучка зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Филе судака промыть, нарезать порционными кусками, натереть солью, перцем и чесноком, оставить на 10 минут, выложить в форму для запекания.

Зелень кинзы вымыть, нарубить, смешать с панировочными сухарями, лимонным соком и растительным маслом.

Полученной смесью смазать куски рыбы и запекать в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут.

Буфалло с луком

Ингредиенты

500 г буфалло, 2 луковицы, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем и обвалять в панировочных сухарях. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть.

Противень смазать сливочным маслом, выложить на него куски рыбы и кольца лука и запекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут. Рыбу и лук выложить в блюдо, оформить веточками петрушки и кружочками лимона.

Сазан с белым вином

Ингредиенты

1 кг сазана, 100 мл белого вина, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 помидора, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем, залить вином и оставить на 20 минут.

Противень смазать маслом, выложить на него куски рыбы и жарить в разогретой до 200 ˚С духовке, периодически поливая маринадом.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Готовую рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и оформить помидорами.

Хек, жаренный с баклажанами

Ингредиенты

1 кг хека, 4 столовые ложки растительного масла, 4 баклажана, 4 столовые ложки пшеничной муки, 3 зубчика чеснока, 2 огурца, 4 помидора, 1 пучок зелени петрушки, $^1/_2$ пучка зелени укропа, $^1/_2$ пучка зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, полить 2 столовыми ложками растительного масла. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке.

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружками. Зелень петрушки, укропа и кинзы вымыть и нарубить.

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить, посыпать чесноком, обвалять в муке.

Противень смазать оставшимся маслом, выложить на него куски рыбы и кружочки баклажанов, запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Рыбу и баклажаны выложить на блюдо, посыпать зеленью и оформить кружочками помидоров и огурцов.

Лосось в красном вине

Ингредиенты

1 кг лосося, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 100 мл

красного вина, 4 столовые ложки томатного соуса, 2 огурца, 100 г редиса, 1 пучок зелени укропа, лавровый лист, 5–7 горошин душистого перца, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить и посыпать перцем. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Для приготовления маринада смешать томатный соус, вино, лук и душистый перец, добавить лавровый лист, довести до кипения. Маринадом залить рыбу и оставить на 20 минут.

Редис и огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Противень смазать сливочным маслом, выложить на него куски рыбы и запекать в разогретой до 180 °С духовке, периодически поливая маринадом.

Рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, украсить кружочками редиса и огурцов.

Лосось в пивном кляре

Ингредиенты

700 г филе лосося, 250 г пшеничной муки, 2 яйца, 120 мл светлого пива, 2 чайные ложки сока лайма, 5–6 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки кетчупа, соль.

Способ приготовления

Филе лосося промыть, нарезать порционными кусками, посолить, сбрызнуть соком лайма.

Муку (200 г) высыпать горкой в глубокую миску, сделать углубление, добавить яйца, пиво и соль. Замесить тесто.

Куски рыбы обвалять в оставшейся муке, обмакнуть в тесто, выложить в форму с разогретым растительным маслом.

Запекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут. При подаче к столу полить кетчупом.

Карп с картофелем и апельсиновым соком

Ингредиенты

1 кг карпа, 100 мл апельсинового сока, 4 клубня картофеля, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, мускатный орех на кончике ножа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать крупными кусками и посолить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и нарезать порционными кусками. Апельсиновый сок смешать с перцем, мускатным орехом и 200 мл воды. Куски рыбы посолить, залить приготовленным маринадом и оставить на 20 минут.

Противень смазать маслом, выложить на него куски рыбы и картофеля и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Картофель и рыбу выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Котлеты из щуки

Ингредиенты

700 г филе щуки, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 яйцо, 1 луковица, 70 г панировочных сухарей, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка муки, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, измельчить. Филе щуки промыть, пропустить через мясорубку, добавить картофель, морковь, яйцо, лук, муку, посолить, поперчить, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на смазанный растительным маслом противень, готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 20–25 минут.

Рыбные палочки с макаронами

Ингредиенты

400 г филе морской рыбы, 1 луковица, 1 яйцо, 2–3 столовые ложки растительного масла, 200 г макаронных изделий, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, 100 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с филе рыбы. В фарш добавить яйцо, соль, перец, перемешать.

Макароны отварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом. Зелень укропа вымыть.

Из фарша сформовать прямоугольные изделия длиной около 10 см, обвалять их в панировочных сухарях, заморозить.

Изделия выложить в форму, смазанную растительным маслом, готовить в разогретой до 180 °С духовке 20 минут, выложить на блюдо, гарнировать макаронами, украсить веточками укропа.

Сом по-гречески

Ингредиенты

1 кг филе сома, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лимон, 100 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 2 столовые ложки сока лайма, 1 чайная ложка семян тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Филе сома промыть, нарезать порционными кусками и сбрызнуть соком лайма. Лимон вымыть, нарезать кружочками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить, тушить на сковороде в растительном масле вместе с репчатым луком 3 минуты.

Куски сома выложить в форму, сверху выложить тушеные лук и зелень. Посолить, поперчить, посыпать семенами тмина, полить сметаной и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20–25 минут. Готовую рыбу разложить по тарелкам, украсить кружочками лимона.

Форель под лимонным соусом

Ингредиенты

800 г филе форели, цедра 1 лимона, 4 столовые ложки лимонного сока, 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 1–2 бутона гвоздики, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Филе форели промыть, нарезать порционными кусками и выложить в форму для запекания. Цедру натереть на мелкой терке. Для приготовления соуса растереть в ступке перец, гвоздику и лавровый лист, добавить растительное масло, лимонный сок и соль, перемешать.

Залить рыбу соусом и поставить на 30–35 минут в разогретую до 200 °С духовку. Готовую рыбу разложить по тарелкам, посыпать лимонной цедрой.

Камбала с яблоками и грушами

Ингредиенты

1 кг камбалы, 3 яблока, 2 груши, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки и груши вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и сбрызнуть лимонным соком. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Рыбу выпотрошить, промыть, сделать надрез со стороны спинки и аккуратно удалить кости. Филе нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить.

Филе камбалы и фрукты выложить на противень, смазанный растительным маслом, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15–20 минут.

Кусочки рыбы и фруктов выложить на блюдо и посыпать

зеленью кинзы.

Камбала по-эстонски

Ингредиенты

500 г филе камбалы, 350 г молодого картофеля, 2–3 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 веточка мяты, 1 веточка эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, варить в подсоленной воде до полуготовности. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Мяту и эстрагон вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Филе рыбы промыть, нарезать небольшими кусочками.

Выложить в форму для запекания картофель, рыбу и помидоры, посолить, поперчить и полить смесью растительного масла и лимонного сока.

Поставить на 30 минут в разогретую до 180 °С духовку. Готовое блюдо посыпать чесноком и зеленью.

Треска с лобио

Ингредиенты

1 кг филе трески, 400 г замороженного лобио, 2 столовые ложки винного уксуса, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка семян тмина, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени петрушки, молотый имбирь, перец, соль.

Способ приготовления

Филе трески промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить. Приготовить маринад из уксуса, соевого соуса, растительного масла, горчицы, тмина и имбиря. Залить рыбу маринадом и поставить в холодильник на 1 час.

Лобио отварить в подсоленной воде, откинуть на сито. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Рыбу выложить на противень, поставить в разогретую до 200 °С духовку, готовить 15–20 минут, периодически сбрызгивая маринадом. Разложить рыбу и фасоль по тарелкам, посыпать зеленью петрушки.

Морской язык с овощами

Ингредиенты

1 кг филе морского языка, 2–3 помидора, 1 пучок щавеля, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка винного уксуса, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Филе морского языка промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом.

Завернуть каждый кусок рыбы в фольгу и поместить на 30 минут в разогретую до 220 °С духовку.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Щавель вымыть, срезать черешки, листья нарезать полосками. Зелень петрушки вымыть.

Лук и помидоры жарить на растительном масле 4–5 минут, добавить щавель, посолить, перемешать и тушить на слабом огне 2–3 минуты. Готовую рыбу и овощи разложить по тарелкам, украсить веточками петрушки.

Запеканка из морского языка и ржаного хлеба

Ингредиенты

500 г филе морского языка, 200 г ржаного хлеба, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 300 мл молока, 2 яйца, соль.

Способ приготовления

Филе морского языка промыть, натереть солью, обвалять в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, залить теплым молоком.

Жареное филе выложить в форму для запекания, сверху положить хлеб, залить взбитыми яйцами, посолить. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Запеченные морепродукты

Креветки в помидорах

Ингредиенты

400 г креветок, 8 помидоров, 100 г риса, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Креветки промыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать маленькими кусочками. Рис отварить в подсоленной воде, остудить, смешать с креветками, панировочными сухарями, яйцом, перцем и солью.

Помидоры вымыть, вырезать часть мякоти с семенами, нафаршировать подготовленной начинкой, полить растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром, выложить на противень и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 5–7 минут.

Креветки с цукини

Ингредиенты

250 г очищенных креветок, 150 г цукини, 100 г маринованных грибов, 20 г сливочного масла, 50 г майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть и нарезать тонкими кружочками. Грибы нарезать ломтиками.

Креветки сбрызнуть лимонным соком, посолить, выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить цукини и грибы, смазать майонезом. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 5 минут.

Запеканка из креветок и риса

Ингредиенты

200 г очищенных креветок, 100 г риса, 40 г чернослива, 1 яблоко, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 50 г майонеза, 2 чайные ложки лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Чернослив замочить в теплой воде на 1 час, затем крупно нарезать. Креветки сбрызнуть лимонным соком.

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

Рис отварить в подсоленной воде, остудить, перемешать со взбитыми яйцами, майонезом, креветками, яблоком и черносливом, посолить. Выложить в смазанную сливочным маслом форму, запекать в разогретой до 200 °С духовке 5 минут.

Кальмары по-французски

Ингредиенты

500 г очищенных кальмаров, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого лука, $^1/_2$ пучка зелени кинзы, 2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стручок горького перца, соль.

Способ приготовления

Для приготовления маринада зелень петрушки и кинзы и горький перец вымыть, мелко нарезать, залить 200 мл воды, добавить соль и сахар, довести до кипения, остудить, влить уксус и растительное масло.

Кальмары крупно нарезать, залить маринадом и оставить на 10 минут. Зеленый лук вымыть.

Куски кальмаров вынуть из маринада, выложить на противень и запекать в разогретой до 200 °С духовке 5 минут.

Кальмары выложить на блюдо, сбрызнуть маринадом, украсить перьями зеленого лука.

Кальмары, запеченные с картофелем

Ингредиенты

500 г очищенных кальмаров, 2–3 клубня картофеля, 2 моркови, 50 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Кальмары нарезать кольцами. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Кальмары, картофель и морковь выложить в форму слоями. Каждый слой посолить, поперчить и полить майонезом. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленым горошком.

Фаршированная рыба и кальмары

Судак с луком

Ингредиенты

Судак, 3 луковицы, 60 г сливочного масла, 2 чайные ложки лимонного сока, имбирь на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, посолить. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком, посыпать имбирем и начинить этим фаршем рыбу.

Противень смазать сливочным маслом, выложить на него рыбу и запекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Треска с яблоками

Ингредиенты

Треска, 2 яблока, $^1/_2$ пучка зеленого лука, 1 столовая ложка лимонного сока, $^1/_2$ чайной ложки семян тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками. Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, натереть солью и перцем, нафаршировать яблоками, сбрызнуть лимонным соком, посыпать тмином и завернуть в фольгу.

Запекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут.

Зеленый лук вымыть, нарубить. Готовую рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленым луком.

Лосось с гречневой кашей

Ингредиенты

Лосось, 2 зубчика чеснока, 4–5 столовых ложек гречневой крупы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, $^1/_2$ пучка зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить и промыть. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Для приготовления фарша гречневую крупу варить до полуготовности в подсоленной воде, затем остудить и смешать с зеленым луком и чесноком.

Рыбу посолить, поперчить, нафаршировать, смазать маслом, аккуратно завернуть в фольгу, запекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут, затем снять фольгу, выложить на блюдо, украсить веточками укропа и петрушки.

Минтай с рисом

Ингредиенты

Крупный минтай, 100 г отварного риса, 100 мл грибного бульона, 1 луковица, $^1/_2$ пучка зелени укропа и петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, натереть солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с рисом, посолить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Нафаршировать рыбу рисом с луком, положить в форму для запекания, залить бульоном и поставить на 20–25 минут в разогретую до 180 °С духовку. Готовую рыбу выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Кальмары с рисом и морковью

Ингредиенты

4 тушки очищенных кальмаров, 100 г отварного риса, 3 моркови, 100 мл рыбного бульона, 1 луковица, $^1/_2$ пучка зелени укропа, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Кальмары посолить и сбрызнуть лимонным соком. Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с рисом, посолить. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Нафаршировать кальмары рисовой смесью, положить в форму для запекания, залить бульоном и поставить на 10 минут в разогретую до 180 ˚С духовку. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Кальмары с шампиньонами и сельдереем

Ингредиенты

5 тушек очищенных кальмаров, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 стебель сельдерея, 50 г сливочного масла, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, измельчить. Стебель сельдерея вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Грибы и репчатый лук выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, посолить, тушить в течение 10 минут, добавить сельдерей, тушить до готовности.

Кальмары промыть, наполнить приготовленной смесью, выложить в глубокую форму, влить немного воды, добавить майонез.

Поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 7 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Кальмары с рисом и сыром

Ингредиенты

4 тушки очищенных кальмаров, 100 г вареного риса, 100 г сыра, 1 вареная морковь, 10 мл растительного масла, 50 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Кальмары отварить в подсоленной воде. Морковь очистить, мелко нарезать.

Сыр натереть на крупной терке, перемешать с рисом и морковью. Наполнить приготовленной смесью кальмары, выложить в смазанную растительным маслом форму. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5 минут. При подаче к столу смазать майонезом.

Блюда в горшочках

Камбала с грибами и шпинатом

Ингредиенты

1 кг филе камбалы, 50 г шпината, 100 г маринованных опят, 2 стебля лука-порея, 200 мл грибного бульона, 3 столовые ложки соевого соуса, 2 столовые ложки лимонного сока, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Филе камбалы промыть, нарезать небольшими кусочками. Шпинат вымыть, обсушить, нарезать. Лук-порей вымыть, нарезать кольцами. Маринованные опята нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Бульон довести до кипения, добавить соевый соус и лимонный сок, посолить, перелить в горшочек, положить кусочки камбалы, лукпорей, шпинат и шампиньоны, поперчить. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15–20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Лимонема с овощами

Ингредиенты

500 г филе лимонемы, 200 мл овощного бульона, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 2 помидора, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Филе лимонемы промыть, нарезать небольшими кусочками.

Картофель и морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Рыбу, картофель и морковь выложить слоями в горшочек, залить бульоном, поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 10 минут. Добавить лук, помидоры, лавровый лист, посолить, поперчить и готовить еще 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Минтай с овощами

Ингредиенты

600 г филе минтая, 200 мл грибного бульона, 2 моркови, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу промыть, нарезать порционными кусками, натереть солью и перцем. Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Лимон вымыть, нарезать кружочками.

Морковь, сельдерей и лук спассеровать в растительном масле. В горшочек выложить куски рыбы.

Сверху положить пассерованные овощи и кружочки лимона. Залить бульоном, добавить лавровый лист и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 20 минут.

Сом с картофелем

Ингредиенты

400 г филе сома, 2–3 клубня картофеля, 50 г тертого хрена, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Хрен сбрызнуть уксусом. Филе сома промыть, положить в горшочек вместе с картофелем, посолить, попер

чить, полить майонезом, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 20 минут. При подаче к столу посыпать хреном.

Филе сома с молодым картофелем и кореньями

Ингредиенты

800 г филе сома, 200 г молодого картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, $^1/_2$ пучка зеленого лука, $^1/_2$ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, мелко нарезать. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить.

Филе сома промыть, нарезать порционными кусками. Морковь и коренья очистить, вымыть, нарезать кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу посолить, поперчить, выложить в горшочек, сверху положить картофель, лук, морковь и коренья. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20–25 минут.

При подаче к столу посыпать зеленым луком и укропом.

Хек с болгарским перцем

Ингредиенты

400 г филе хека, 1 клубень картофеля, 3–4 стручка болгарского перца, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Филе хека промыть, крупно нарезать, положить в горшочек, сверху выложить болгарский перец и картофель, посолить, полить майонезом. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Треска с имбирем

Ингредиенты

500 г филе трески, 2 луковицы, 150 мл овощного бульона, 1 столовая ложка яблочного уксуса, 1 столовая ложка тертого имбиря, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Филе трески промыть, нарезать порционными кусками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Бульон влить в глубокую сковороду, довести до кипения, добавить уксус, перелить в горшочек, положить куски рыбы и поставить в разогретую до 150 °С духовку на 10 минут. Добавить имбирь, лук, сахар, соль, перец и готовить еще еще 10 минут.

Треска с брокколи и рисом

Ингредиенты

1 кг филе трески, 100 г риса, 300 г замороженной брокколи, 1 лайм, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, спассеровать в растительном масле. Зелень петрушки вымыть. Лайм вымыть и нарезать кружочками.

Филе трески промыть, нарезать небольшими кусочками, припустить в небольшом количестве воды, смешать с луком, посолить, поперчить, переложить в горшочек, сверху выложить брокколи. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 минут.

При подаче к столу гарнировать рисом, украсить кружочками лайма и веточками петрушки.

Треска с сыром

Ингредиенты

500 г филе трески, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 100 г сыра, 150 г майонеза, 5–6 маслин без косточек, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке.

Филе трески промыть, крупно нарезать, выложить в горшочек, посолить, поперчить, сверху положить кольца лука, посыпать рублеными яйцами и тертым сыром, полить майонезом, украсить маслинами. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут.

Морской окунь с морковью и луком

Ингредиенты

500 г филе морского окуня, 3 моркови, 3 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть.

Филе морского окуня промыть, нарезать, выложить в горшочек, сверху выложить морковь, смешанную с луком, посолить, полить майонезом. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут. При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Морской окунь с баклажанами

Ингредиенты

2 баклажана, 250 г консервированной в масле ставриды, 2 зубчика чеснока, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 моркови, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, запечь в духовке, вынуть часть мякоти, измельчить ее. Чеснок очистить,

вымыть, растолочь. Яйца очистить, нарубить. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Ставриду размять, смешать с мякотью баклажанов, чесноком, яйцами, морковью. Наполнить приготовленной смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую сковороду, посолить, поперчить, влить немного воды, добавить майонез, тушить 7–10 минут.

Лосось с вешенками и луком-пореем

Ингредиенты

800 г филе лосося, 350 г вешенок, 1 стебель лука-порея, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки грибного бульона, 2 столовые ложки лимонного сока, 1–2 чайные ложки соевого соуса, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Филе лосося промыть, нарезать порционными кусками, припустить в подсоленной воде с добавлением перца и лаврового листа. Вешенки промыть, жарить 2–3 минуты на растительном масле, добавить соевый соус и бульон, тушить до готовности.

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лукпорей вымыть, мелко нарезать. Рыбу и вешенки переложить в горшочек, сбрызнуть лимонным соком, сверху положить лук-порей. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Морской язык со сливой

Ингредиенты

1 кг филе морского языка, 100 г сливы без косточек, 1 луковица, 5–6 помидоров, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки винного уксуса, 1 чайная ложка сахара, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, $^1/_2$ пучка зелени базилика, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Филе морского языка промыть, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком. Сливу нарезать небольшими кусочками.

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки и базилика вымыть, нарубить.

Лук и чеснок жарить на сковороде в растительном масле 2–3 минуты, добавить помидоры, перемешать, жарить еще 5 минут, переложить в горшочек, добавить рыбу и сливу, влить 100 мл воды, добавить уксус, сахар, перец и соль. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и базилика.

Морской язык с айвой

Ингредиенты

1 кг филе морского языка, 200 г айвы, 1 столовая ложка томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Айву вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать. Филе рыбы промыть, посолить, крупно нарезать, выложить в горшочек, посолить, поперчить, сверху положить айву и томантную пасту. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25 минут.

Горбуша с кабачками и фасолью

Ингредиенты

400 г филе горбуши, 300 г кабачков, 3 яйца, 150 г консервированной фасоли, 1 луковица, 100 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, мелко нарезать. Филе горбуши промыть, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Рыбу выложить в горшочек, сверху положить, кабачки, лук и фасоль, посолить, поперчить, залить яйцами, взбитыми со сметаной. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут.

Мясные блюда

Запеченные и жареные блюда

Рулет из говядины

Ингредиенты

1 кг говядины, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г сала, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления начинки лук очистить, вымыть, измельчить. Яйцо очистить и нарубить. Сало мелко нарезать. Морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, очистить, мелко нарезать, добавить лук, яйцо, сало и перемешать.

Мясо промыть, отбить, посолить, поперчить, выложить на него приготовленную начинку, свернуть рулетом, завязать ниткой, смазать майонезом и жарить в духовке при температуре 200 °С 40–45 минут.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Рулет нарезать порционными кусками и посыпать зеленью петрушки.

Рулетики из говядины и овощей

Ингредиенты

500 г говядины, 100 г сала, 1 огурец, 1 болгарский перец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка сметаны, 1 пучок зелени укропа, 2 помидора, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления начинки болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать. Огурец вымыть, очистить от кожицы и нарезать. Сало нарезать кубиками. Болгарский перец, огурец и сало посолить и перемешать. Говядину промыть и

разрезать на 5–6 одинаковых частей. Каждый кусок отбить, посолить, поперчить и смазать горчицей.

В середину каждого куска положить начинку, свернуть мясо рулетиками, завязать нитками, смазать растительным маслом.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Рулетики завернуть в фольгу и запекать в разогретой до 180 °С духовке течение 30 минут, затем вынуть из фольги, полить смесью сметаны и майонеза, посыпать зеленью укропа и украсить кружочками помидоров.

Говядина с капустой

Ингредиенты

500 г говядины, 400 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 4 яйца, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Капусту вымыть, нашинковать.

Говядину и лук выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить капусту, картофель, залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 25 минут.

Жаркое из говядины по-украински

Ингредиенты

400 г говядины, 100 г шпика, 2 луковицы, 1 пучок зелени кинзы, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 3 помидора, 2 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить и вымыть. Зелень петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, слегка отбить. Шпик нарезать тонкими ломтиками.

Воду (0,5 л) довести до кипения, добавить соль, перец, зелень петрушки и кинзы, лавровый лист, чеснок, кипятить в течение 2 минут, затем остудить. Мясо и шпик залить приготовленным маринадом, добавить уксус, лимонный сок и оставить на 1 час.

Куски мяса, ломтики шпика и кольца лука выложить на противень и готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 30 минут, периодически поливая маринадом. При подаче к столу полить кетчупом и оформить помидорами.

Жаркое из говяжьей вырезки с хлебом

Ингредиенты

500 г говяжьей вырезки, 100 г шпика, 300 г ржаного хлеба, 3 столовые ложки лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Шпик и хлеб нарезать тонкими ломтиками.

Мясо, шпик и хлеб выложить вперемежку на противень, готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 25 минут, периодически сбрызгивая смесью 100 мл воды и лимонного сока.

Бифштексы с кукурузой

Ингредиенты

10 бифштексов из говядины, 10 стручков болгарского перца, 5 кукурузных початков, 100 мл красного вина, 5 столовых ложек растительного масла, 5 столовых ложек кетчупа, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления маринада вино смешать с растительным маслом, кетчупом, солью и перцем. Бифштексы разрезать по полам, залить маринадом и оставить на 20–25 минут.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать широкими полосками. Кукурузные початки разрезать пополам.

Маринованное мясо, болгарский перец и кукурузные початки выложить на противень и готовить в разогретой до 200 °С духовке 30 минут, периодически поливая маринадом.

Зелень петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать. Бифштекс, кукурузу и болгарский перец выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Жаркое из говядины, маринованной в коньяке

Ингредиенты

1 кг говядины, 2 лимона, 150 мл коньяка, 50 мл виноградного уксуса, 100 г шпика, 3 луковицы, 1 бутон гвоздики, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать крупными кусками. Шпик нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лимоны вымыть, снять с них цедру, мякоть мелко нарезать. Цедру натереть на терке и соединить с мякотью, добавить лук, соль, гвоздику, перец, лавровый лист, коньяк и виноградный уксус. Положить в маринад куски мяса и шпика, убрать в прохладное место на 4 часа.

Куски мяса и шпик выложить на противень. Жарить в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут, периодически поливая маринадом.

Жаркое из говядины, маринованной с яблоками и болгарским перцем

Ингредиенты

1 кг говядины, 150 мл растительного масла, 3 луковицы, 3

стручка болгарского перца, 2 помидора, 2 яблока, 15 г крахмала, 1 яйцо, 80 мл белого вина, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать. Помидоры вымыть и измельчить. Уложить мясо и овощи с яблоками в эмалированную емкость, посолить, поперчить, влить вино и 50 мл растительного масла. Крахмал взбить с яйцом и добавить к маринаду. Все хорошо перемешать и убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Куски мяса вперемежку с болгарским перцем, луком и яблоками выложить на противень. Жарить в разогретой до 200 °С духовке 25 минут, периодически поливая оставшимся растительным маслом.

Жаркое из говядины, маринованной с салом в хересе

Ингредиенты

1 кг говядины, 100 г сала, 200 мл хереса, 30 мл столового уксуса, 2 лимона, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, $^1/_4$ чайной ложки корицы, 1 бутон гвоздики, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками. Сало нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Лимоны вымыть, снять цедру, мякоть измельчить и соединить с мелко нарезанной цедрой.

Приготовить маринад, смешав херес и столовый уксус. Растворить в подогретой смеси соль, добавить перец, корицу, гвоздику, лимоны, лук и зелень. Опустить в маринад мясо и куски сала и оставить 4–5 часов. Выложить говядину и сало на противень, жарить в разогретой до 200 °С духовке 30–35 минут, периодически поливая маринадом.

Говядина с грибами в фольге

Ингредиенты

1 кг говядины, 300 г шампиньонов, 2 стручка болгарского перца, 70 мл растительного масла, 3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать кусочками по 50–60 г, пересыпать смесью соли и перца. Грибы перебрать, промыть, крупные разрезать пополам, а мелкие оставить целыми. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, вымыть и нарезать кольцами. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Кусочки мяса вперемежку с кольцами лука, болгарского перца и кусочками грибов выложить на фольгу, сбрызнуть растительным маслом, завернуть, перевязать шпагатом и положить в разогретую до 180 ˚С духовку 1–1,5 часа.

Телятина с чесноком и тмином в фольге

Ингредиенты

1 кг телятины, 3 зубчика чеснока, 15 г тмина, 10 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Мясо промыть, нарубить, перемешать с чесноком и тмином. Посолить, посыпать сахаром и поперчить. Завернуть в фольгу, обмотать ниткой и положить в разогретую до 180 ˚С духовку на 1 час.

Говядина с коньяком в фольге

Ингредиенты

1 кг говядины, 2 луковицы, 2 стручка болгарского перца, 100 мл коньяка, 200 г свиного жира, 1 пучок зелени петрушки,

перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Все соединить, посолить, поперчить, залить коньяком и тщательно перемешать. Поставить на холод на 1–2 часа. Затем маринад слить, мясо выложить на смазанную жиром плотную бумагу вперемежку с кольцами лука и перца, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и положить в разогретую до 180 °С духовку на 1 час.

Говядина с вишней в фольге

Ингредиенты

1 кг говядины, 50 г свиного жира, 10 г сахара, 250 г кислой вишни, 100 мл винного уксуса, 5 г корицы, 2 г луковицы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать длинными полосками.

Для приготовления маринада репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, опустить в кипящую воду, добавить соль, перец, сахар, корицу, измельченный лавровый лист, кипятить 2 минуты, затем влить винный уксус и кипятить еще 3 минуты. Маринад остудить и залить им мясо.

Вымачивать в прохладном месте 2 часа. Вишню вымыть, удалить косточки.

Полоски маринованного мяса слегка обсушить, обмазать с одной стороны жиром, выложить на фольгу вместе с вишней, завернуть, обмотать ниткой и положить в разогретую до 180 °С духовку на 40 минут.

Жаркое из конины с мускатным орехом

Ингредиенты

1 кг конины (седло), 250 г шпика, 3 луковицы, 100 мл оливкового масла, лавровый лист, 5 г тертого мускатного ореха, 1 бутон гвоздики, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Мясо промыть, нарезать кусочками по 100–120 г, уложить в эмалированную емкость.

Из оливкового масла, измельченного лаврового листа, соли, перца, гвоздики, мускатного ореха приготовить маринад, вскипятив смесь на огне. Залить полученным маринадом мясо, убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Шпик нарезать небольшими кусочками, выложить на противень вперемежку с мясом. Жарить в разогретой до 160 °С духовке 1–1,5 часа, периодически поливая оставшимся маринадом.

Жаркое из кролика

Ингредиенты

400 г мяса кролика, 50 г свиного сала, 2 столовые ложки майонеза, 50 г сливочного масла, сок 1 лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать салом, посолить, поперчить, смазать майонезом.

Противень смазать сливочным маслом, выложить на него мясо и готовить в разогретой до 200 °С духовке 25 минут, периодически сбрызгивая лимонным соком.

Жаркое из кролика, маринованного в красном вине

Ингредиенты

Тушка кролика, 200 г шпика, 3 луковицы, 700 мл красного

вина, 200 мл столового уксуса, 3 моркови, 50 г муки, 3 бутона гвоздики, $^1/_4$ чайной ложки тмина, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, 10 горошин душистого перца, соль.

Способ приготовления

Для приготовления маринада морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Морковь и чеснок залить вином, смешанным с уксусом, добавить лавровый лист, тмин, гвоздику, душистый перец и соль, влить немного воды, довести до кипения, положить муку, перемешать и нагревать на слабом огне 5 минут. Маринад охладить.

Тушку кролика промыть, залить маринадом и оставить на 2–3 часа при комнатной температуре, затем выдержать еще 3 часа в прохладном месте. Затем мясо достать, маринад процедить.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Маринованного кролика натереть снаружи и изнутри смесью соли и лука, нашпиговать мелко нарезанным шпиком. Выложить на противень и жарить в разогретой до 180 °С духовке 30 минут, периодически поливая маринадом. Затем готовить еще 20–30 минут при температуре 140–160 °С.

Кролик, фаршированный яблоками и черносливом

Ингредиенты

Тушка кролика, 150 г сала, 3 яблока, 100 г чернослива, 30 г тертого имбиря, 500 мл красного вина, 80 мл растительного масла, 5 г корицы, лавровый лист, 20 г измельченного чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления маринада добавить в подогретое вино соль, перец, корицу, лавровый лист, чеснок, кипятить 3 минуты, затем влить растительное масло и кипятить еще 5 минут.

Готовый маринад охладить, залить им промытую тушку кролика и оставить на 3 часа в прохладном месте. Маринад слить, процедить.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать крупными кусками. Чернослив соединить с яблоками, имбирем и

мелко нарезанным салом. Полученной смесью наполнить тушку кролика и зашить нитками.

Тушку кролика выложить на противень и готовить в разогретой до 160–180 ˚С духовке 60 минут, периодически поливая маринадом.

Мясо кролика с сыром в фольге

Ингредиенты

1 кг мяса кролика, 100 г сала, 2 луковицы, 1 яичный желток, 100 г сыра, 80 мл красного вина, 10 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо кролика промыть, нарубить крупными кусками, посолить, поперчить и посыпать сахаром. Сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть мясо ломтиками сала, перевязать ниткой и слегка обжарить на сковороде без масла.

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке, смешать с яичным желтком и вином. Куски мяса положить каждый по отдельности на листы фольги, посыпать луком, полить смесью сыра и вина, завернуть, прочно перевязать, поместить в разогретую до 180 ˚С духовку на 50 минут.

Куриные окорочка, фаршированные шампиньонами

Ингредиенты

2 куриных окорочка, 100 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 150 г шампиньонов, 100 г куриной печени, 50 г майонеза, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, мелко нарезать и жарить в 2 столовых ложках сливочного масла до готовности.

Печень промыть, нарезать кусочками, посолить и обжарить в

1 столовой ложке сливочного масла. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Куриные окорочка промыть, снять кожу «чулком», у сустава перерубить косточку. Часть косточки оставить с кожей.

Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, грибами, печенью, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и добавить лук.

Наполнить фаршем куриные ножки, зашить нитками, выложить на противень, смазанный оставшимся сливочным маслом. Готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 25–30 минут, убрать нитки.

Фаршированные ножки выложить на блюдо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Курица, фаршированная свининой

Ингредиенты

Тушка курицы, 500 г свинины, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки тертой моркови, 3–4 горошины черного перца, 2 лавровых листа, 3 яйца, 50 мл белого вина, 2 г мускатного ореха, 100 мл кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Тушку курицы промыть, обрезать по суставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки.

Стараясь не повредить кожу, аккуратно снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 чайной ложкой вина.

Срезать мясо. Кости и потроха промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, тертую морковь, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 40 минут. Бульон процедить и довести до кипения.

Мясо курицы и свинину промыть, пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, мускатный орех, оставшееся вино и перемешать.

Наполнить кожу курицы приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть, чтобы фарш не вываливался, и зашить ниткой.

Фаршированную курицу выложить на противень, запекать в разогретой до 180 ˚С духовке 1 час.

Выложить курицу на блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить кетчупом и подать к столу с бульоном.

Курица, фаршированная свининой и фисташками

Ингредиенты

Тушка курицы, 500 г свинины, 100 г измельченных ядер фисташек, 2 столовые ложки сливок, 3–4 горошины черного перца, 2 столовые ложки рубленого зеленого лука, 2 лавровых листа, 3 яйца, 2 столовые ложки лимонного сока, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Тушку курицы промыть, обрезать по суставам крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Стараясь не повредить кожу, снять ее с тушки, посолить, поперчить и сбрызнуть 1 столовой ложкой лимонного сока.

Срезать мясо. Кости и потроха промыть, выложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 30 минут. Бульон процедить и довести до кипения.

Мясо курицы и свинину промыть, пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, сливки, соль, молотый перец, фисташки, оставшийся лимонный сок и перемешать.

Наполнить кожу курицы приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть и зашить ниткой.

Фаршированную курицу выложить на противень, запекать в разогретой до 180 °С духовке 1 час.

Выложить курицу на блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить майонезом, посыпать рубленым зеленым луком и подать к столу с бульоном.

Куриные окорочка, фаршированные айвой и гусиной печенью

Ингредиенты

2 куриных окорочка, 100 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 200 г айвы, 200 мл куриного бульона, 100 г гусиной печени, 50 г

майонеза, 1 луковица, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Айву вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, посолить и жарить в 2 столовых ложках сливочного масла до готовности.

Печень промыть, нарезать кусочками, посолить и обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Куриные окорочка промыть, снять кожу чулком, у сустава перерубить косточку. Часть косточки оставить с кожей.

Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, айвой, печенью, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и добавить лук.

Наполнить фаршем куриные окорочка, зашить нитками, выложить на смазанный оставшимся сливочным маслом противень, запекать в разогретой до 180 °С духовке 45 минут.

Фаршированные окорочка выложить на блюдо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу с бульоном.

Филе курицы с кабачками

Ингредиенты

300 г филе курицы, 300 г кабачков, 1 луковица, 3 яйца, 150 г тертого сыра, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Кабачки вымыть, нарезать кружочками. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, выложить в смазанную сливочным маслом форму, сверху положить лук, кабачки. Залить взбитыми яйцами, посыпать сыром, посолить, поперчить. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Курица с зеленью

Ингредиенты

Тушка курицы, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зеленого лука, 4 помидора, перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Тушку курицы промыть, начинить зеленью петрушки, укропа и зеленым луком, натереть солью и перцем, смазать маслом, завернуть в двойной слой фольги, положить на противень и готовить в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 40 минут.

Фольгу снять, курицу нарубить порционными кусками и украсить кружочками помидоров.

Курица с яблоками

Ингредиенты

Тушка курицы, 3–4 яблока, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 100 мл молока, 1 чайная ложка пшеничной муки, 100 г панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить.

Тушку курицы промыть. Яйца взбить с солью и перцем, добавить муку, тертый сыр, влить молоко, перемешать и облить этой смесью курицу.

Курицу посыпать панировочными сухарями, выложить на противень вместе с яблоками, готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 35–45 минут, затем нарубить порционными кусками, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Курица по-бразильски

Ингредиенты

Тушка курицы, 4 луковицы, сок 3 лимонов, 4–5 столовых ложек оливкового масла, $^1/_2$ сушеного стручка острого перца, $^1/_2$ чайной ложки перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Тушку курицы промыть, нарубить, посолить, поперчить, посыпать нарезанным острым перцем и кольцами лука, полить лимонным соком, 2 столовыми ложками оливкового масла и положить в прохладное место на сутки.

Куски мяса обсушить салфеткой, выложить на противень и готовить в разогретой до 200–230 °С духовке в течение 15 минут, периодически сбрызгивая маринадом. Маринованный лук обжарить в оставшемся оливковом масле, выложить на курицу, готовить еще 10 минут.

Куриные шницели по-татарски

Ингредиенты

600 г филе курицы, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 2 столовые ложки молока, 1 чайная ложка топленого масла, 1 яйцо, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, $^1/_4$ чайной ложки молотого красного перца, соль.

Способ приготовления

Мясо курицы дважды пропустить через мясорубку, добавить молоко, соль, перец, перемешать и сформовать лепешки. В середину каждой лепешки положить небольшой кусочек сливочного масла.

Поставить лепешки на 20 минут в прохладное место, затем защипнуть края, придав изделиям овально-приплюснутую форму, смазать взбитым яйцом и обвалять в сухарях.

Выложить на смазанный топленым маслом противень и готовить в духовке, разогретой до 200 °С, 25 минут. Подать к столу, посыпав вымытой и измельченной зеленью петрушки.

Запеканка из курицы и рисовой каши

Ингредиенты

400 г филе курицы, 100 г риса, 1 луковица, 1 морковь, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и обжарить вместе с луком в растительном масле (использовать 1 столовую ложку). Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

Филе курицы промыть, отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить.

Рис промыть, отварить, смешать с мясом курицы и овощами, выложить в смазанную оставшимся маслом форму для запекания.

Залить бульоном, смешанным со взбитыми яйцами, перцем и солью, поставить на 30 минут в разогретую до 200 °С духовку. Готовую запеканку посыпать зеленью.

Куриные окорочка по-русски

Ингредиенты

1 кг куриных окорочков, 150 мл виноградного уксуса, 30 г томатной пасты, 30 г горчицы, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, 5 г красного молотого перца, 5 г черного перца горошком, 5 г душистого перца горошком, соль.

Способ приготовления

Окорочка промыть. Для приготовления соуса смешать виноградный уксус, томатную пасту, горчицу, растительное масло. Поставить смесь на огонь и довести до кипения, добавить соль, перец, кипятить 5 минут. Затем дать соусу остыть и опустить в него окорочка. Оставить в прохладном месте на 1 час, затем выложить на противень и готовить в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут, периодически поливая соусом.

Курица с черносливом, орехами и медом

Ингредиенты

Тушка курицы, 100 г чернослива без косточек, 50 г меда, 70 г ядер грецких орехов, 150 мл яблочного уксуса, 50 мл коньяка, 3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Курицу промыть.

Воду (0,7 л) подогреть, растворить в ней соль, добавить перец, лук, влить уксус и коньяк, довести до кипения и снять с огня. Дать маринаду остыть, затем залить им курицу. Оставить в прохладном месте на 2–3 часа. Маринад слить.

Грецкие орехи соединить с предварительно замоченным и измельченным черносливом, добавить мед, аккуратно размешать. Начинить полученной смесью курицу, зашить нитками, выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 1 часа, периодически поливая маринадом.

Курица с клюквой

Ингредиенты

Тушка курицы, 150 мл растительного масла, 200 г клюквы, 20 г сахара, 20 г тертого чеснока, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Тушку курицы промыть. Клюкву перебрать, вымыть. Чеснок смешать с солью, красным и черным молотым перцем. Натереть полученной смесью курицу. Начинить ее смесью клюквы и сахара, зашить и выложить на противень. Готовить в разогретой до 180 °С духовке в течение 1 часа, периодически поливая растительным маслом.

Курица в чесночном соусе, запеченная в фольге

Ингредиенты

Тушка курицы, 150 г сметаны, 5 г сахара, лавровый лист, 3 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь.

Из сметаны, соли, перца, сахара, измельченного лаврового листа и чеснока приготовить соус, тщательно смешав всеИнгредиенты.

Тушку курицы промыть, натереть соусом, завернуть в фольгу, обмотать ниткой и поместить в разогретую до 180 °С духовку на 1 час.

Цыплята по-сенегальски

Ингредиенты

3 тушки цыплят, 200 г топленого масла, 100 г муки, $^1/_4$ чайной ложки молотой гвоздики, 2 г корицы, перец, соль.

Способ приготовления

Тушки цыплят промыть, опустить в подсоленную воду, оставить на 15 минут.

Затем снять кожу, обмакнуть в горячее топленое масло, посыпать смесью корицы, гвоздики и перца, обвалять в муке, выложить на противень.

Запекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Цыплята с брусникой по-украински

Ингредиенты

3 тушки цыплят, 150 г сливочного масла, 200 г свежей брусники, 15 г сахара, 100 г сала, 100 мл растительного масла, 5 г мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления

Тушки цыплят промыть, начинить сливочным маслом, сахаром, промытой брусникой, мелко нарезанным салом, зашить разрез. Посыпать тушки смесью соли, мускатного ореха и перца. Тушки цыплят выложить на противень и готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 25–30 минут, периодически поливая растительным маслом.

Цыплята по-гречески

Ингредиенты

3 тушки цыплят, 150 г свиного сала, 100 г муки, 15 г нарезанного имбиря, 3 г мускатного ореха, 150 г топленого масла, 5 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Тушки цыплят промыть, натереть смесью соли, перца, муки и мускатного ореха, внутрь положить кусочки имбиря. Сало нарезать тонкими полосками, обернуть тушки ломтиками сала, перевязать крепкой ниткой и выложить на противень. Готовить в разогретой до 160 ˚С духовке 35 минут, периодически смазывая топленым маслом.

Цыпленок с зеленью в фольге

Ингредиенты

Тушка цыпленка, 100 г измельченной зелени петрушки и укропа, 5 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Тушку цыпленка промыть, посыпать снаружи и изнутри смесью соли, сахара и перца. Начинить зеленью петрушки и укропа. Завернуть в фольгу, перевязать ниткой и поместить в разогретую до 160 ˚С духовку на 40 минут.

Утка, фаршированная киви и сельдереем

Ингредиенты

Тушка утки, 4 недозрелых киви, 2 зубчика чеснока, 2 стебля сельдерея, карри, соль.

Способ приготовления

Киви очистить и нарезать кружочками. Сельдерей вымыть и нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Утку промыть, натереть чесноком, солью и карри, нафаршировать смесью киви и сельдерея.

Выложить на противень, запекать в разогретой до 200 °С духовке 1,5 часа.

Утка, фаршированная грушами

Ингредиенты

Тушка утки, 3–4 груши, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 100 мл молока, 1 чайная ложка пшеничной муки, 100 г панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Груши вымыть, разрезать на четверти, удалить сердцевину. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Тушку утки промыть и начинить четвертинками груш. Яйца взбить с солью и перцем, добавить муку, тертый сыр, влить молоко, перемешать и облить этой смесью утку.

Утку посыпать панировочными сухарями, выложить на противень, запекать в разогретой до 200 °С духовке 1,5 часа, затем нарубить порционными кусками, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Утка с ананасами

Ингредиенты

300 г филе утки, 300 г очищенного ананаса, 100 г сыра, 2 луковицы, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Ананас нарезать кубиками. Филе промыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо и ананасы посолить, поперчить, выложить в смазанную сливочным маслом форму, сверху положить кольца лука, посыпать тертым сыром и запекать в разогретой до 180 ˚С дузовке 30 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Утка с вином в фольге

Ингредиенты

Тушка утки (небольшая), 150 мл красного вина, 10 г тертого имбиря, перец, соль.

Способ приготовления

Тушку утки промыть, посыпать смесью соли, перца и имбиря. Завернуть в фольгу, прочно обмотать ниткой с одной стороны и залить тушку вином, затем завязать кулек с другой стороны, поместить в разогретую до 180 ˚С духовку на 1–1,5 часа.

Гусь, запеченный с яблоками и овощами

Ингредиенты

Тушка гуся, 10 небольших яблок, 2–3 маринованных огурца, 5–6 клубней картофеля, 5 луковиц, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка жира, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и крупно нарезать. Маринованные огурцы разрезать вдоль на 4–6 частей. Зелень петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Тушку гуся промыть, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром гусятницу, добавить вымытые яблоки, картофель, лук, влить немного воды, положить сметану и запекать в разогретой до 200 °С духовке 2 часа. Затем выложить гуся на блюдо, оформить яблоками, картофелем и луком, украсить веточками петрушки и маринованными огурцами, полить оставшимся от тушения соусом.

Гусь, жаренный с картофелем фри

Ингредиенты

300 г филе гуся, 400 г замороженного картофеля фри, 1 луковица, 70 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Мясо промыть, крупно нарезать, выложить на противень с разогретым растительным маслом, добавить лук, картофель, посолить, поперчить. Жарить в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Филе гуся с болгарским перцем и фруктовым соусом

Ингредиенты

300 г филе гуся, 7–8 стручков болгарского перца, 1 груша, 1 яблоко, 2 помидора, 2 луковицы, 1 стручок острого перца, 2 чайные ложки растительного масла, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сахара, $^1/_2$ чайной ложки горчицы, перец, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Грушу и яблоко вымыть, очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. Острый перец вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Филе гуся промыть, нарезать кусочками, посыпать перцем, выложить в смазанную маслом форму, запекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 15 минут. Смешать с болгарским перцем, помидорами, кольцами лука и зеленым горошком, запекать еще 5–7 минут при той же температуре.

Для приготовления соуса грушу и яблоко выложить в дуршлаг, поместить на 5 минут над посудой с кипящей водой, после чего фрукты измельчить, соединить их с сахаром, горчицей, острым перцем и солью. Мясо и овощи при подаче к столу полить соусом и украсить рубленым зеленым луком.

Свинина в тесте

Ингредиенты

500 г свинины, 200 г муки, 3 яйца, 1 столовая ложка свиного жира, 50 г панировочных сухарей, 3 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, яиц, соли и небольшого количества воды приготовить жидкое тесто. Мясо промыть, поперчить, обмакнуть в тесто, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 25 минут. При подаче к столу смазать майонезом.

Рулеты из отбивных с баклажанами

Ингредиенты

10 отбивных из свинины, 6 столовых ложек растительного масла, 2 небольших баклажана, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки белого вина, 3 столовые ложки соевого соуса, 1 корень сельдерея, $^1/_4$ чайной ложки шафрана,

кориандр на кончике ножа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Корень сельдерея вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Для приготовления начинки баклажаны вымыть, мелко нарезать, добавить 2 зубчика чеснока.

Для приготовления маринада 4 столовые ложки растительного масла смешать с вином, соевым соусом, добавить оставшийся чеснок, кориандр, шафран и корень сельдерея.

Отбивные залить маринадом, оставить на 2 часа, затем посолить, поперчить, смазать оставшимся растительным маслом, положить на каждый кусок начинку, свернуть рулетом и завязать нитками.

Рулеты выложить на противень, готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 25 минут, удалить нитки, выложить в блюдо, посыпать зеленью укропа.

Свинина с кешью

Ингредиенты

500 г свинины, 100 г измельченных кешью, 1 пучок зелени укропа, 100 мл кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать, посолить, поперчить, перемешать с орехами, разделить на порции, завернуть каждую в фольгу и запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30 минут. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо вынуть из фольги, выложить на блюдо, полить кетчупом и посыпать зеленью укропа.

Свинина с лимоном

Ингредиенты

500 г свинины, 70 мл овощного бульона, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка тертого имбиря, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, перец, соль.

Способ приготовления

Лимон вымыть, нарезать кружочками. Петрушку вымыть, мелко нарубить. Свинину промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в форму для запекания. Добавить бульон, смешанный с имбирем и лимонной цедрой, поставить на 35 минут в разогретую до 180 °С духовку.

Положить сверху кружочки лимона, полить образовавшимся соком, посыпать петрушкой и запекать при температуре 220 °С 10 минут.

Свинина с болгарским перцем

Ингредиенты

500 г свинины, 4 стручка болгарского перца, 100 г сыра, 2 луковицы, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать ломтиками.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо и болгарский перец, посолить, поперчить, выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить кольца лука, посыпать тертым сыром и запекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Свиные отбивные с овощами

Ингредиенты

300 г свинины, 100 г белокочанной капусты, 100 г

патиссонов, 1 морковь, 2 столовые ложки свиного жира, 3 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить. Капусту вымыть, нашинковать. Патиссоны вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Отбивные выложить на смазанный жиром противень вперемежку с патиссонами, сверху выложить капусту и морковь, посолить. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 40 минут. При подаче к столу полить кетчупом.

Жаркое из свинины и говядины

Ингредиенты

400 г свинины, 200 г говядины, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 луковицы, 1 столовая ложка топленого сала, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, перемешать с репчатым и зеленым луком, зеленью петрушки, полить уксусом и оставить на 4 часа.

Куски мяса выложить на смазанный салом противень, готовить в разогретой до 220 °С духовке 15 минут.

Жаркое из свинины, говядины и овощей

Ингредиенты

300 г свинины, 200 г говядины, 5 луковиц, 3 стручка болгарского перца, 1 баклажан, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка топленого сала, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семе
на. Баклажан вымыть и нарезать кружочками.
Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.
Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить и поперчить.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него мясо, болгарский перец, кружочки баклажана, кольца лука, полить топленым салом и готовить в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

Окорок в фольге

Ингредиенты

1 кг свиного окорока, 2 луковицы, 3 помидора, 3 соленых огурца, 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Окорок промыть, нарезать кусками по 30–40 г. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Огурцы мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Выложить мясо в эмалированную емкость, перекладывая каждый слой помидорами, огурцами и чесноком. Поставить в прохладное место на 1–2 часа.

Мясо достать, маринад слить и процедить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо перемешать с луком, посолить и поперчить, разделить на порционные части, завернуть каждую в фольгу и поместить в разогретую до 160 °С духовку на 1–1,5 часа.

Свинина с пряностями в фольге

Ингредиенты

1 кг свинины, 100 г свиного сала, 2 зубчика чеснока, 5 г толченого мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Мясо промыть, нарезать крупными кусками, натереть каждый кусок смесью соли, перца, мускатного ореха и чеснока. Оставить в прохладном месте на 2 часа.

Свиное сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть каждый кусок мяса ломтиком сала, затем завернуть в пищевую фольгу и поместить в разогретую до 180 °С духовку на 1–1,5 часа.

Свинина с овощами в фольге

Ингредиенты

1 кг свинины, 3 луковицы, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 3 моркови, 200 мл кислого молока, 150 г свиного сала, 5 г молотого имбиря, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать крупными кусками. Морковь, корни сельдерея и петрушки, репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Замочить мясо в кислом молоке на 4 часа, убрав в прохладное место. Затем молоко слить. Из соли, перца и имбиря приготовить смесь, натереть ею куски мяса, пересыпать мелко нарезанными овощами и обернуть ломтиками свиного сала, завернуть в фольгу и поместить в разогретую до 180 °С духовку на 1–1,5 часа.

Свинина с молодым картофелем в фольге

Ингредиенты

1 кг свинины, 4 луковицы, 500 г молодого картофеля, 100 мл сухого белого вина, 2 моркови, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Мясо промыть, нарезать

кусочками по 50–60 г, пересыпать смесью соли и перца. Картофель, репчатый лук и морковь очистить, вымыть и нарезать: лук – кольцами, морковь и картофель – кружочками. Кусочки мяса вперемежку с кольцами лука, кружками картофеля и моркови выложить на фольгу, завернуть, прочно перевязать с одной стороны шпагатом, влить вино, завязать с другой стороны и поместить в разогретую до 160–180 °С духовку на 1–1,5 часа. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Бараньи ребрышки с зеленью

Ингредиенты

500 г бараньих ребрышек, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени кинзы, $^1/_2$ пучка зелени укропа, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и кинзы вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить и сбрызнуть уксусом.

Бараньи ребрышки промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, выложить на противень и готовить в разогретой до 200 °С духовке 35 минут, периодически сбрызгивая водой.

Ребрышки выложить на блюдо, посыпать зеленью и украсить кольцами лука.

Баранина с цукини

Ингредиенты

400 г баранины, 2 цукини, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 пучок зелени укропа, $^1/_2$ пучка зелени кинзы, 100 г консервированного зеленого горошка, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть, очистить и нарезать кружочками. Мясо

промыть, нарезать порционными кусками, выложить на противень вместе с цукини, посолить, готовить в разогретой до 220 °С духовке 10 минут, затем поперчить, смазать взбитым яйцом и готовить еще 15 минут при температуре 180 °С.

Зелень укропа вымыть и измельчить. Зелень кинзы вымыть.

Мясо и кабачки выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и украсить зеленым горошком.

Баранина по-дагестански

Ингредиенты

500 г баранины, 2 столовые ложки растительного масла, 3 луковицы, 3 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 100 мл мясного бульона, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени кинзы, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить. Лук выложить в сковороду, посыпать мукой, добавить зелень петрушки и кинзы, 1 столовую ложку растительного масла, томатную пасту и жарить в течение 7–10 минут.

Мясо промыть, нарубить небольшими кусками, выложить на противень, смазанный оставшимся растительным маслом, посолить, поперчить, влить бульон, тушить в разогретой до 180 °С духовке до выкипания бульона, затем добавить лук и зелень и жарить при температуре 220 °С 10 минут.

Баранина по-казахски

Ингредиенты

500 г баранины, 5 луковиц, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок зелени кинзы, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Лимон вымыть и нарезать кружочками. Зелень кинзы вымыть.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, выложить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом, добавить лук, перемешать и оставить в прохладном месте на 3–4 часа.

Куски мяса и кольца лука выложить на противень, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 15 минут, затем выложить на блюдо, украсить веточками кинзы и кружочками лимона.

Баранина по-алжирски

Ингредиенты

500 г баранины, 4 луковицы, 3 недозрелых банана, 2 столовые ложки винного уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, 100 мл кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Бананы вымыть, очистить, крупно нарезать. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, смешать с луком, посолить, поперчить, полить уксусом и оставить на 3 часа. Маринованные куски мяса выложить на смазанный маслом противень вместе с бананами и готовить в разогретой до 200 °С духовке 20 минут. При подаче к столу полить кетчупом.

Жирная баранина с красным вином и помидорами

Ингредиенты

500 г жирной баранины, 6 помидоров, 2 луковицы, 2 столовые ложки сухого красного вина, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, смешать с луком, посолить, поперчить, залить вином и оставить на 3 часа.

Мясо и помидоры выложить на противень, готовить в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут, периодически сбрызгивая лимонным соком.

При подаче к столу украсить веточками укропа.

Колбаски из баранины

Ингредиенты

500 г баранины, 50 г бараньего сала, 2 луковицы, 1 столовая ложка винного уксуса, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Мясо промыть, нарезать и пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Фарш посолить, поперчить, перемешать и оставить на 2 часа.

Из фарша сформовать колбаски, выложить их на противень, смазанный салом, жарить в разогретой до 220 °С духовке 15–20 минут, периодически сбрызгивая винным уксусом. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Говяжья печень со свиным салом

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 100 г свиного сала, 1 пучок зелени укропа, 50 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, очистить от пленок, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить.

Сало нарезать небольшими кусочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Куски печени и сала выложить на противень, готовить в

разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут, периодически сбрызгивая водой. При подаче к столу полить майонезом и посыпать зеленью укропа.

Говяжья печень с айвой и тыквой

Ингредиенты

300 г говяжьей печени, 2–3 айвы, 100 г тыквы, 2 луковицы, 1 морковь, 30 г топленого сала, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Айву вымыть, удалить сердцевину, разрезать на четвертинки.

Тыкву вымыть, очистить, нарезать очень тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Печень промыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить и выложить на противень, смазанный топленым салом. Сверху выложить репчатый лук, айву, тыкву, морковь и зелень петрушки. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Куриная печень с морковью и луком

Ингредиенты

500 г куриной печени, 2 моркови, 3 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 50 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, посолить и поперчить, перемешать с майонезом. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Печень, морковь и лук выложить на противень, жарить в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут, периодически сбрызгивая водой. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Печеночный паштет с картофелем и сыром

Ингредиенты

5 клубней картофеля, 400 г говяжьей печени, 2 луковицы, 2 столовые ложки майонеза, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, приправа для мяса, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Печень промыть, пропустить через мясорубку. Продукты выложить в смазанную сливочным маслом форму слоями: картофель, печень, лук, сыр, зелень петрушки. Каждый слой посолить, посыпать приправой и смазать майонезом.

Запекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 10–15 минут.

Говяжья печень, нашпигованная ветчиной

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 250 г ветчины, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать крупными кусками, нашпиговать мелко нарезанной ветчиной, насыпав в надрезы соль и перец. Куски печени выложить на смазанный растительным маслом противень, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.

Охотничьи колбаски с брокколи

Ингредиенты

400 г охотничьих колбасок, 300 г брокколи, 50 г сливочного

масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Колбаски очистить и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Зелень укропа вымыть, нарубить. Брокколи вымыть, разобрать на соцветия, выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму. Сверху выложить колбаски, кусочки сливочного масла, посыпать перцем.

Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15–20 минуту. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Сосиски с сыром и яйцом

Ингредиенты

5–6 сосисок, 100 г сыра, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2 чайные ложки муки, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Яйца взбить с мукой, солью и сыром, смазать полученной массой сосиски.

Сосиски выложить в смазанную сливочным маслом форму, запекать при температуре 160 °С в течение 10 минут.

Колбаса с кабачками

Ингредиенты

300 г вареной колбасы, 200 г кабачков, 2 чайные ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Колбасу нарезать крупными кусками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кабачки выложить в смазанную растительным маслом форму, сверху положить колбасу, посолить и запекать при температуре 180 ˚С в течение 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Колбаса с сыром

Ингредиенты

300 г ветчинной колбасы, 100 г сыра, 2 помидора, 10 г сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Колбасу и сыр нарезать ломтиками.

Колбасу выложить в смазанную сливочным маслом форму, положить сверху ломтики сыра, запекать при температуре 160 ˚С в течение 5–7 минут. При подаче к столу положить поверх каждого ломтика кружочек помидора, смазать майонезом.

Ветчина в панировке

Ингредиенты

300 г ветчины, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 чайная ложка растительного масла.

Способ приготовления

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях, выложить в смазанную растительным маслом форму, запекать при температуре 160 ˚С в течение 5–7 минут.

Мясо в горшочках

Курица с квашеной капустой

Ингредиенты

400 г филе курицы, 300 г квашеной капусты, 70 г риса, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, обжарить, переложить в горшочек. Добавить капусту вместе с небольшим количеством рассола, рис, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут, влить немного воды, положить сливочное масло, готовить еще 15 минут при температуре 160 ˚С.

Курица с картофелем и капустой

Ингредиенты

400 г филе курицы, 200 г белокочанной капусты, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Капусту вымыть, нашинковать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Филе курицы промыть, нарезать небольшими кусочками.

Картофель, лук и капусту выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, переложить в

горшочек, добавить курицу, влить немного воды, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут, добавить зелень укропа. Готовить еще 15 минут при температуре 160 °С. При подаче к столу посыпать чесноком.

Куриные крылышки с цукини, картофелем и грибами

Ингредиенты

500 г куриных крылышек, 2 цукини, 3 клубня картофеля, 100 г шампиньонов, 50 г майонеза, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть и нарезать соломкой. Грибы промыть, нарезать ломтиками. Куриные крылышки промыть. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Цукини и картофель выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, переложить в горшочек, добавить крылышки, грибы, посолить, поперчить, положить майонез. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Фрикадельки из курицы в соевом соусе

Ингредиенты

250 г куриного фарша, 100 мл соевого соуса, 2–3 маринованных огурца, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Из куриного фарша сформовать фрикадельки, положить их в горшочек, посолить, поперчить, залить соевым соусом, смешанным с водой. Поставить в

разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Фрикадельки выложить на блюдо вместе с зеленым горошком, рублеными яйцами и огурцами, посыпать зеленью петрушки.

Филе цыпленка в красном вине

Ингредиенты

300–400 г филе цыпленка, 70 г сливочного масла, 1 луковица, 4 помидора, 100 мл куриного бульона, 100 мл красного вина, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, снять кожицу, удалить семена и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Филе цыпленка промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в сковороду, посолить, поперчить, посыпать мукой, добавить 40 г сливочного масла и жарить в течение 7–10 минут.

Филе цыпленка, лук и чеснок выложить в горшочек, добавить оставшееся масло, влить бульон и вино, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 10 минут, затем добавить помидоры и сыр, готовить еще 10 минут при температуре 160 °С. При подаче к столу украсить зеленью укропа.

Курица с апельсинами

Ингредиенты

Тушка курицы, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки сметаны, 2 апельсина, 200 мл томатного соуса, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Тушку курицы промыть, натереть солью и перцем, смазать сметаной, выложить на противень, поставить в разогретую до

220 °С духовку на 20 минут, затем нарубить порционными кусками.

Для приготовления соуса апельсины очистить от кожуры, разделить на дольки, залить томатным соусом, добавить сахар, довести до кипения.

Куски курицы выложить в горшочек, добавить топленое масло, соус и готовить в разогретой до 160 °С духовке 30–35 минут.

Курица с черносливом и курагой

Ингредиенты

Тушка курицы, 100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г топленого масла, 2 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Курагу и чернослив замочить на 30 минут в теплой воде, затем промыть.

Тушку курицы промыть, посолить, смазать сметаной, выложить на противень, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 20 минут, затем нарубить порционными кусками, выложить в горшочек, добавить масло, лук, курагу, чернослив, влить немного воды и готовить 30–35 минут при температуре 160 °С.

Филе цыпленка в кефире

Ингредиенты

500 г филе цыпленка, 200 мл кефира, 30 г сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 5 клубней картофеля, 20 г топленого масла, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить в сковороду, добавить топленое

масло и жарить в течение 10 минут.

Филе цыпленка промыть, нарезать порционными кусками, выложить в горшочек, добавить сливочное масло, смешанный с мукой кефир, лавровый лист, перец горошком и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут. Затем добавить картофель, соль и готовить еще 15 минут при температуре 140 °С. При подаче к столу полить оставшимся от тушения соусом, украсить веточками петрушки.

Филе куриной грудки с чесночным соусом

Ингредиенты

300 г филе куриной грудки, 4 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 1 морковь, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Филе промыть, положить в кастрюлю, добавить корень петрушки и морковь, посолить, залить 500 мл воды и варить на маленьком огне до готовности. Готовое мясо нарезать небольшими кусочками, бульон процедить.

Для приготовления соуса чеснок очистить, вымыть, растереть с солью, добавить 150 мл куриного бульона, зелень петрушки, перец и соль. Кусочки куриного мяса выложить в горшочек, залить соусом, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.

Рагу из курицы и баклажанов с карри

Ингредиенты

400 г филе курицы, 3 баклажана, 1 луковица, $^1/_2$ пучка зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 100 мл грибного бульона, карри, перец, соль.

Способ приготовления

Филе курицы промыть, нарезать небольшими кусочками. Баклажаны вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Лук и баклажаны жарить на растительном масле 3–5 минут, добавить мясо, посолить, поперчить, посыпать карри, перемешать, переложить в горшочек. Залить горячим бульоном, поставить в разогретую до 160 °С духовку на 25 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Куриные голени с капустой и рисом

Ингредиенты

4 куриные голени, 200 г белокочанной капусты, 100 г риса, 100 мл куриного бульона, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 10 г сушеного барбариса, перец, соль.

Способ приготовления

Куриные голени промыть. Рис промыть, варить до полуготовности. Капусту вымыть, нашинковать, бланшировать в подсоленной воде 2 минуты, откинуть на сито. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Капусту смешать с рисом, выложить в горшочек, сверху положить голени, залить бульоном, посолить и поперчить. Добавить барбарис, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут, затем готовить еще 20 минут при температуре 140 °С. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Куриные крылышки с овощами и карри

Ингредиенты

500 г куриных крылышек, 200 мл грибного бульона, 2 луковицы, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки карри, 1 пучок зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Куриные крылышки промыть. Морковь и картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло, положить чеснок и лук, обжарить, затем добавить крылышки и жарить до образования золотистой корочки. Переложить в горшочек, добавить морковь, картофель и карри, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 10 минут. Залить горячим бульоном, готовить еще 10 минут при температуре 160 ˚С. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Утка с изюмом и орехами по-бангладешски

Ингредиенты

Тушка утки, 100 г изюма, 100 г ядер грецких орехов, 100 г топленого масла, 2 луковицы, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Изюм промыть. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Тушку утки промыть, посолить, смазать майонезом, выложить на противень и запекать в разогретой до 220 ˚С духовке 40 минут, Затем нарубить порционными кусками, выложить в горшочек, добавить масло, лук, изюм, орехи, влить немного воды и готовить при температуре 180 ˚С 45 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Утка с грейпфрутом и лаймом

Ингредиенты

Тушка утки, 40 г топленого масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 большой грейпфрут, 1 лайм, 200 мл соевого соуса, 1 чайная ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Тушку утки промыть, натереть солью и перцем, полить лимонным соком, выложить на противень, запекать в разогретой до 220 °С духовке 40 минут, затем нарубить порционными кусками. Для приготовления соуса грейпфрут и лайм очистить, крупно нарезать, залить соевым соусом, добавить сахар, довести до кипения.

Куски утки выложить в горшочек, добавить топленое масло, соус и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25 минут.

Гусиная печень в томате

Ингредиенты

400 г гусиной печени, 300 г томатной пасты, 2 луковицы, 2 столовые ложки топленого масла, 1 пучок зелени укропа, $^1/_4$ чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. Печень промыть, нарезать кусочками и обжаривать в масле вместе с луком в течение 10 минут.

Затем переложить в горшочек, влить небольшое количество воды, добавить соль, перец, томатную пасту и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Филе гуся с овощами и сливой

Ингредиенты

600 г филе гуся, 100 мл белого вина, 300 г жареного картофеля, 3–4 сливы, 3 луковицы, 1 морковь, 2–3 столовые ложки оливкового масла, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, сок $^1/_2$ лимона, $^1/_4$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть лимонным соком. Морковь вымыть, очистить, натереть на

крупной терке. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Сливу вымыть, удалить косточки.

Филе промыть, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки, посолить, поперчить и обжарить в оливковом масле.

Затем переложить в горшочек, добавить сливу, залить вином и поставить в духовку, разогретую до 200–250 °С. Через 20–25 минут положить в каждый горшочек кольца лука, морковь, жареный картофель и готовить еще 10 минут.

Грудинка с кабачками

Ингредиенты

300 г грудинки, 500 г кабачков, 1 луковица, 100 г консервированного зеленого горошка, 20 мл растительного масла, 150 мл томатного соуса, $^1/_4$ чайной ложки молотой паприки, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Кабачки вымыть, нарезать кубиками. Грудинку промыть, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить лук, обжарить.

Переложить в горшочек, добавить кабачки, соль, паприку, влить томатный соус, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленым горошком.

Свинина с кабачками и маринованными опятами

Ингредиенты

400 г свинины, 2 кабачка, 150 г маринованных опят, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить,

вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Свинину промыть, нарезать кубиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, переложить в горшочек, добавить кабачки, лук, опята, посолить, поперчить, тушить в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут. При подаче к столу перемешать с чесноком и зеленью петрушки.

Солянка со свининой и маслинами

Ингредиенты

200 г свинины, 3 соленых огурца, 10–12 маслин без косточек, 100 г маринованных шампиньонов, 2 сосиски, 30 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать кубиками, сосиски – кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Свинину промыть, нарезать соломкой, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить, переложить в горшочек, добавить огурцы, маслины вместе с рассолом, грибы, сосиски. Готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Свинина с капустой

Ингредиенты

300 г сви нины, 500 г белокочанной капусты, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 4 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Лук очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Мясо промыть, нарезать маленькими кусочками, выложить в

сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и жарить в течение 10 минут, затем переложить в горшочек, добавить капусту и лук, посолить, влить оставшееся растительное масло, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 10 минут.

Положить томатную пасту и готовить при температуре 160 ˚С 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Свинина с краснокочанной капустой

Ингредиенты

400 г свинины, 400 г краснокочанной капусты, 2 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ пучка зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть и нарезать небольшими кусочками. Капусту вымыть и нашинковать. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть и крупно нарезать.

Мясо выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10 минут. Переложить в горшочек, добавить капусту, репчатый лук, влить немного воды, поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 20 минут. Положить помидоры, готовить еще 10 минут при температуре 160 ˚С. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Свинина с кольраби

Ингредиенты

400 г нежирной свинины, 200 мл овощного бульона, 3 кольраби, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками.

Кольраби вымыть, очистить, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Свинину и кольраби выложить в горшочек, посолить, поперчить, залить бульоном и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 45 минут. Добавить лук и часть зелени, готовить еще 10 минут при той же температуре. При подаче к столу посыпать оставшейся зеленью.

Свинина по-эстонски

Ингредиенты

400 г свинины, 300 г белокочанной капусты, 300 мл грибного бульона, 150 г свежего зеленого горошка, 1 морковь, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать небольшими кусочками.

Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать. Зеленый горошек вымыть, бланшировать в кипящей подсоленной воде 2 минуты.

Зелень укропа вымыть, нарубить. Морковь обжарить в растительном масле, переложить в горшочек, добавить свинину, посолить, поперчить, влить бульон, поставить в разогретую до 160 °С духовку на 30 минут.

Добавить капусту, готовить еще 20 минут при той же температуре, положить зеленый горошек, готовить еще 3–5 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Баранина с зеленью

Ингредиенты

400 г баранины, 2 столовые ложки топленого сала, 3 луковицы, 3 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 100 мл мясного бульона, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени кинзы, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить. Лук выложить в сковороду, посыпать мукой, добавить зелень петрушки и кинзы, 1 столовую ложку топленого сала, томатную пасту и тушить в течение 7– 10 минут.

Мясо промыть, нарубить небольшими кусками, выложить в горшочек, посолить, поперчить, добавить оставшееся топленое сало, влить бульон и готовить в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 20 минут, затем добавить лук и зелень, готовить 15 минут при температуре 160 ˚С.

Баранина с горохом по-казахски

Ингредиенты

200 г баранины, 200 мл бульона из баранины, 2 столовые ложки гороха, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 30 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Зелень укропа вымыть, нарубить. Баранину промыть, мелко нарезать.

Кипящий подсоленный бульон перелить в горшочек, положить предварительно замоченный горох, баранину, лук, готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 30 минут. Подать к столу, посыпав перцем и украсив зеленью укропа.

Фрикадельки из баранины с мятой

Ингредиенты

200 г баранины, 1 луковица, 1 столовая ложка измельченной мяты, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, 1 чайная ложка 3 %—ного уксуса, 1 чайная ложка черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить мяту, соль, перец и немного воды. Из полученной массы сформовать фрикадельки, выложить их в горшочек, залить кипящей подсоленной водой, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут. Подать к столу, сбрызнув уксусом и посыпав зеленью укропа.

Баранина с консервированной фасолью

Ингредиенты

400 г баранины, 4 столовые ложки сливочного масла, 300 г консервированной фасоли, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Муку обжарить на сковороде без масла.

Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Мясо промыть, нарезать кубиками, выложить в сковороду, добавить 2 столовые ложки сливочного масла, посолить, поперчить и жарить в течение 15 минут. Затем переложить в горшочек, влить немного воды, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 20 минут, положить муку, оставшееся масло, зеленый лук и зелень укропа, фасоль и готовить еще 10 минут при температуре 160 ˚С.

При подаче к столу украсить веточками петрушки.

Говядина с баклажанами и фасолью

Ингредиенты

500 г говядины, 500 г баклажанов, 3 луковицы, 100 г консервированной фасоли, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в сливочном масле. Баклажаны вымыть и нарезать кубиками.

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в горшочек, добавить баклажаны, посолить, поперчить, положить лук, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут, добавить фасоль, готовить еще 20 минут при температуре 160 °С.

Говядина с морковью и свеклой

Ингредиенты

500 г говядины, 1 морковь, 1 небольшая свекла, 1 луковица, 200 г белокочанной капусты, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Морковь и свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Говядину и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, обжарить. Переложить в горшочек, добавить капусту, свеклу и морковь, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35–40 минут. При подаче к столу посыпать чесноком и зеленью кинзы.

Говядина со шпиком и болгарским перцем

Ингредиенты

500 г говядины, 100 г шпика, 5 луковиц, 4 стручка болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 100 мл растительного масла, 2 веточки базилика, цедра 1 лимона, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Чеснок и лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо промыть, нарезать кубиками. Шпик мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Базилик вымыть и измельчить.

Растительное масло разогреть в сковороде, положить мясо, шпик, лук и чеснок, посолить, обжарить, выложить в горшочек, влить немного воды, добавить красный перец и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут. Затем положить болгарский перец, сахар, цедру, базилик и готовить еще 20 минут при температуре 180 °С.

Говядина с овощами и тмином

Ингредиенты

500 г говядины, 3 луковицы, 3 клубня картофеля, 2 стручка болгарского перца, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки топленого масла, $^1/_2$ чайной ложки тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками.

Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать полосками. Мясо промыть и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Лук выложить в горшочек, добавить топленое масло и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 3 минуты, затем добавить мясо, посолить, поперчить, готовить при той же температуре в течение 10 минут.

Влить немного воды и готовить при температуре 160 °С 15 минут. Потом положить картофель, болгарский перец, добавить чеснок, тмин и готовить при температуре 180 °С в течение 15–20 минут. За 5 минут до готовности положить помидоры.

Говядина с яблоками и айвой

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 2 яблока, 1 айва, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2

столовые ложки томатной пасты, 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Яблоки и айву вымыть, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Мясо промыть, нарезать соломкой.

Яблоки, айву и лук выложить на сковороду, посыпать мукой, добавить 1 столовую ложку масла и обжарить.

Мясо выложить в горшочек, добавить оставшееся масло, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 10 минут, затем влить немного воды, тушить готовить при температуре 180 °С 20 минут. Добавить яблоки, айву, лук, томатную пасту, лавровый лист и готовить при той же температуре еще 20 минут.

Говядина с грецкими орехами и апельсинами

Ингредиенты

300 г говядины, 50 г ядер грецких орехов, 2 апельсина, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Орехи измельчить. Апельсины очистить, разделить на дольки.

Мясо и лук выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом, жарить 5 минут, переложить в горшочек, влить немного воды, добавить соль, перец, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Положить орехи, апельсины, майонез, готовить при температуре 160 °С еще 20–30 минут.

Говядина в пивном соусе

Ингредиенты

400 г говядины, 3 столовые ложки топленого сала, 200 мл

светлого пива, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 чайные ложки пшеничной муки, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 корня петрушки, 1 морковь, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку топленого сала, жарить в течение 5–7 минут, затем влить пиво, положить смесь томатной пасты и муки и тушить 10 минут. Переложить мясо в горшочек, соус процедить, залить им мясо.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Картофель, морковь, корни петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками, выложить в сковороду, посолить, добавить лук, оставшееся сало и обжарить. Овощи добавить к мясу. Горшочек поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Говядина в цитрусовом соусе

Ингредиенты

500 г говядины, 1 апельсин, 1 лайм, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, приправа для мяса, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать соломкой. Апельсин и лайм вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Мясо выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом, жарить 10 минут, посолить, посыпать приправой, влить немного воды, тушить в течение 15 минут, переложить в горшочек, добавить лук, цитрусовые.

Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Говядина с алычой

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 4 алычи, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Алычу вымыть, удалить косточки. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами.

Мясо промыть, нарезать соломкой.

Алычу и лук выложить на сковороду, посыпать мукой, добавить 1 столовую ложку масла и обжарить.

Мясо выложить в горшочек, добавить оставшееся масло, посолить, поперчить, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 10 минут, затем влить немного воды, готовить в течение 20 минут при температуре 160 °С. Добавить алычу, лук, томатную пасту, лавровый лист и готовить при той же температуре еще 15 минут.

Говядина с моченными яблоками

Ингредиенты

400 г говядины, 300 г моченых яблок, 4–5 клубней картофеля, 1 луковица, 2–3 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 20 г сливочного масла, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень петрушки вымыть, обсушить. Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать дольками.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, тушить в течение 15 минут, переложить в горшочек, добавить нарезанные яблоки, лук, картофель, перемешать. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 40 минут.

При подаче к столу украсить помидорами и веточками петрушки.

Говядина со сливой

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г сливы, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зеленого салата, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, приправа для мяса, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Сливу вымыть, удалить косточки. Зелень петрушки и листья салата вымыть.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить в течение 10 минут на сильном огне, переложить в горшочек, добавить лук, сливу, посолить, посыпать приправой, влить немного воды.

Поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут, добавить майонез, готовить еще 20–25 минут при температуре 160 ˚С.

При подаче к столу оформить листьями салата и веточками петрушки.

Говяжья вырезка в томатном соусе с овощами

Ингредиенты

500 г говяжьей вырезки, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 стручка болгарского перца, 1 стручок острого перца, 2 столовые ложки растительного масла, 150 мл мясного бульона, 100 мл томатного сока, лавровый лист, $^1/_2$ пучка зелени петрушки и кинзы, соль.

Способ приготовления

Вырезку промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский и острый перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить.

Говядину обжарить в растительном масле вместе с луком и острым перцем, переложить в горшочек, посолить, залить

бульоном, смешанным с томатным соком. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35 минут. Добавить болгарский перец, чеснок, зелень и лавровый лист, готовить еще 20 минут при температуре 160 °С.

Говядина с пекинской капустой

Ингредиенты

300 г говядины, 200 г пекинской капусты, 200 мл грибного бульона, 2 моркови, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками.

Пекинскую капусту вымыть, крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с морковью в растительном масле. Переложить в горшочек, добавить мясо, посолить, поперчить, залить бульоном и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30–35 минут. Добавить пекинскую капусту и петрушку, готовить еще 10 минут при той же температуре.

Мясо кролика с сушеными грибами в майонезе

Ингредиенты

1 кг мяса кролика с косточкой, 50 г сушеных белых грибов, 200 г майонеза, 50 г жира, 1 морковь, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 3–4 горошины черного перца, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Мясо кролика промыть, нарубить кусочками по 50–70 г, посолить, поперчить, обжарить в

жире до образования золотистой корочки, переложить в горшочек, влить немного воды.

Добавить предварительно замоченные грибы, лавровый лист, перец горошком, лук, морковь и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут. Затем положить майонез и готовить еще 15 минут при температуре 180 °С. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Мясо кролика с корейской морковью

Ингредиенты

1 кг мяса кролика, 200 г корейской моркови, 100 г жира, 200 г майонеза, 3 луковицы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо кролика промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, обжарить в жире до образования золотистой корочки, переложить в горшочек, добавить лук, корейскую морковь, лавровый лист, майонез и залить водой так, чтобы жидкость покрывала содержимое не более чем на $^1/_2$. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1 час.

Говяжья печень с картофелем и сливками

Ингредиенты

400 г говяжьей печени, 4 клубня картофеля, 100 мл сливок, 100 мл мясного бульона, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Печень очистить от пленок, промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в сковороду, добавить 1

столовую ложку растительного масла и жарить в течение 3 минут.

Картофель и лук выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и жарить в течение 5–7 минут.

Картофель, лук и печень выложить в горшочек, добавить оставшееся растительное масло, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 3 минуты, затем влить сливки, бульон, готовить в течение 7–10 минут при температуре 160 °С. Посолить, поперчить, положить томатную пасту и готовить еще 5–7 минут при той же температуре. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Гусиная печень с белыми грибами

Ингредиенты

300 г гусиной печени, 100 г отварных белых грибов, 100 мл грибного бульона, 3 столовые ложки топленого масла, 3 столовые ложки сметаны, 4 клубня картофеля, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Грибы нарезать ломтиками. Картофель вымыть, очистить и нарезать соломкой. Печень промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в сковороду, добавить 2 столовые ложки топленого масла и обжарит. Лук и картофель обжарить отдельно в оставшемся масле.

Печень, лук, картофель и грибы выложить в горшочек, влить бульон, посолить, добавить сметану и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35 минут.

Почки по-русски

Ингредиенты

500 г говяжьих почек, 2 моркови, 2 репы, 3 столовые ложки растительного масла, 4 клубня картофеля, 3 соленых огурца, 150 г сметаны, 1 столовая ложка томатной пасты, 3–4 горошины душистого перца, 3 зубчика чеснока, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Почки промыть, разрезать пополам, залить холодной водой и оставить на 2 часа, затем промыть проточной водой, выложить в кастрюлю, залить подсоленной водой, довести до кипения, варить в течение 25 минут, бульон слить. Почки остудить, нарезать тонкими ломтиками, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и обжарить.

Морковь, картофель и репу вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить в сквороду, добавить оставшееся растительное масло и обжарить. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Соленые огурцы промыть холодной водой и нарезать кубиками.

Почки, морковь, картофель, репу, соленые огурцы выложить в горшочек, посолить, поперчить, влить немного воды, добавить лавровый лист, перец горошком, сметану и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 минут. Затем положить томатную пасту, чеснок и готовить при температуре 180 °С 30 минут.

Говяжий язык с овощами

Ингредиенты

300 г говяжьего языка, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 100 г белокочанной капусты, 1 столовая ложка топленого масла, 3 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, 4–6 горошин черного перца, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Язык промыть, отварить, очистить от кожицы, нарезать соломкой.

Картофель, корень петрушки и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Капусту и зелень петрушки вымыть, нарубить.

Язык, картофель, корень петрушки, морковь, лук и капусту выложить в горшочек, посолить, поперчить, добавить топленое масло, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 5 минут, затем положить сметану, влить немного воды, добавить перец горошком, лавровый лист и готовить при температуре 180 °С 25–

30 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Сосиски в пиве по-берлински

Ингредиенты

500 г сосисок, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 200 мл светлого пива, $^1/_2$ пучка зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Сосиски очистить, разрезать вдоль пополам. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Корень петрушки вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить.

Лук и корень петрушки обжарить в растительном масле, переложить в горшочек, добавить сосиски, томатную пасту, влить пиво и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 10 минут.

Добавить зелень, посолить, поперчить, перемешать, готовить еще 3 минуты при той же температуре.

Говяжьи мозги с каперсами

Ингредиенты

200 г говяжьих мозгов, 100 г сливочного масла, 100 г каперсов, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Мозги промыть, удалить мембрану, еще раз тщательно промыть, выложить в горшочек, посолить, поперчить, влить немного воды, поставить в разогретую до 150 °С духовку на 15 минут.

Каперсы нарезать, спассеровать в сливочном масле, добавить в горшочек, готовить еще 20 минут при той же температуре.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Фаршированные мясом овощи, голубцы и долма

Кабачки со свининой и рисом

Ингредиенты

2 небольших кабачка, 100 г риса, 300 г свинины, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки острой томатной пасты, 2 чайные ложки 3 %-ного укуса, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины часть мякоти и мелко нарезать ее.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Свинину промыть, пропустить через мясорубку.

Рис смешать с фаршем, луком, мякотью кабачков и укропом и наполнить этой смесью половинки кабачков, соединить их и перевязать нитками.

Кабачки выложить в глубокую форму, залить водой, посолить, поставить в разогретую до 220 ˚С духовку на 5 минут, добавить растительное масло, перец, уксус и готовить в течение 20 минут при температуре 180 ˚С. Затем положить томатную пасту и готовить при температуре 160 ˚С 15–20 минут.

Огурцы с говядиной

Ингредиенты

5–6 огурцов, 200 г говядины, 2 пучка зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и часть мякоти, посолить, поперчить и оставить на 10 минут.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Говядину промыть, пропустить через мясорубку, смешать с луком и наполнить этой смесью половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, уложить в глубокую форму, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 20 минут.

Огурцы с курицей

Ингредиенты

5–6 огурцов, 150 г отварного мяса курицы, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины семена и часть мякоти, посолить, поперчить и оставить на 10 минут.

Мясо пропустить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, нарубить, смешать с мясом. Наполнить фаршем половинки огурцов.

Половинки огурцов соединить, перевязать нитками, выложить в глубокую форму, налить немного воды, добавить растительное масло, майонез и томатную пасту и готовить в разогретой до 180 ˚С духовке 10 минут.

Баклажаны с копченой курицей

Ингредиенты

3 баклажана, 400 г филе копченой курицы, 2 луковицы, 1 столовая ложка винного уксуса, 50 г ядер грецких орехов, 50 мл оливкового масла, 1 пучок зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть часть мякоти, мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, полить уксусом, оставить на 10 минут. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Мясо мелко нарезать, перемешать с мякотью баклажанов, наполнить смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую форму с разогретым оливковым маслом, поставить в разогретую до 220 ˚С духовку на 5 минут, посолить, поперчить, положить лук, орехи, зелень кинзы, готовить 5 минут при температуре 180 ˚С.

Баклажаны с бараниной

Ингредиенты

3 баклажана, 300 г вареной баранины, 1 луковица, 50 г вареного риса, 100 мл томатного соуса, 20 мл растительного масла, лавровый лист, $^1/_4$ чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить. Баклажаны вымыть, разрезать на половинки, посолить, запечь в духовке.

Вынуть из баклажанов часть мякоти, измельчить ее, перемешать с рисом, мелко нарезанной бараниной, луком и перцем.

Наполнить приготовленной смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую форму с растительным маслом, влить томатный соус, добавить лавровый лист. Поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 10–15 минут.

Баклажаны с говядиной

Ингредиенты

4–5 баклажанов, 200 г говяжьего фарша, 2 столовые ложки риса, 3 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1

столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины часть мякоти и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Говяжий фарш перемешать с рисом, луком, мякотью баклажанов и зеленью укропа, наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками.

Баклажаны выложить в глубокую форму, влить немного воды, посолить, добавить растительное масло, перец, сметану и поставить в разогретую до 220 ˚С духовку на 10 минут. Затем положить томатную пасту и готовить еще 20 минут при температуре 160 ˚С. При подаче к столу смазать майонезом.

Болгарский перец с мясом и рисом

Ингредиенты

6 стручков болгарского перца, 200 г говяжьего фарша, 50 г риса, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Лук очистить и крупно нарезать.

Говяжий фарш пропустить через мясорубку вместе с луком, перемешать с рисом, посолить.

Нафаршировать полученной смесью перец, выложить в глубокую форму, влить немного воды, добавить сливочное масло и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 15 минут, затем положить томатную пасту и готовить при температуре 160 ˚С еще 10 минут.

Помидоры с курицей

Ингредиенты

6–7 помидоров, 150 г куриного фарша, 1 луковица, 100 г сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти и семена. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Куриный фарш выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить лук, сливочное масло, влить немного воды и тушить до готовности. Сыр натереть на крупной терке.

Помидоры наполнить приготовленным фаршем, посыпать тертым сыром, смазать майонезом, выложить в форму и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 5 минут.

Голубцы с бараниной

Ингредиенты

350 г баранины, 10–15 капустных листьев, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей. Фарш посолить, поперчить, добавить зелень петрушки и тщательно перемешать. Выложить фарш на подготовленные капустные листья и завернуть, придав голубцам овальную форму.

Обжаренный лук положить в форму, сверху выложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту, майонез и готовить в разогретой до 140 °С духовке в течение 40 минут.

Голубцы с курицей, рисом и корейской морковью

Ингредиенты

400 г филе курицы, 15–20 капустных листьев, 50 г риса, 100 г корейской моркови, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 100 мл томатного соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей. Фарш поперчить, посолить, добавить рис, зелень укропа и тщательно перемешать. Выложить фарш на подготовленные капустные листья и свернуть в виде конвертов.

Обжаренный лук положить в глубокую форму, сверху выложить корейскую морковь и голубцы, влить небольшое количество воды, добавить томатный соус и готовить в разогретой до 160 ˚С духовке в течение 20 минут.

Голубцы с курицей и шампиньонами

Ингредиенты

8 капустных листьев, 300 г филе курицы, 150 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, лавровый лист, приправа для мяса, перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, очистить, нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Филе курицы промыть, пропустить через мясорубку вместе с грибами и луком. Фарш посолить, поперчить, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом и тушить в течение 5 минут.

На середину подготовленных капустных листьев положить фарш, свернуть. Изделия выложить в глубокую форму, влить немного воды, поставить в разогретую до 220 ˚С духовку на 10 минут, добавить приправу, лавровый лист, растительное масло, готовить еще 15 минут при температуре 180 ˚С.

Голубцы с курицей под томатным соусом

Ингредиенты

400 г филе курицы, 8 капустных листьев, 4 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 50 г майонеза, $^1/_2$ пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Филе курицы промыть. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, пропустить через мясорубку вместе с филе курицы, посолить, поперчить.

На подготовленные капустные листья положить фарш, свернуть. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Голубцы выложить в глубокую форму, влить немного воды, поставить в разогретую до 220 °С духовку на 15 минут. Положить морковь, помидоры, готовить еще 10 минут при температуре 160 °С, добавить майонез, готовить еще 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Голубцы по-украински

Ингредиенты

8–10 капустных листьев, 300–400 г свинины, 100 г копченого сала, 3 луковицы, 1 яйцо, 2 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки сметаны, 1 лавровый лист, 3 чайные ложки растительного масла, 4–5 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления

Капустные листья вымыть, обдать кипятком. Лук очистить, вымыть и разрезать на четверти.

Свинину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком и салом, добавить яйцо, соль и тщательно перемешать.

В середину каждого капустного листа положить фарш. Листья свернуть конвертами, уложить в глубокую форму, залить

небольшим количеством кипящей воды, добавить томатную пасту, растительное масло, лавровый лист, перец. Поставить в разогретую до 140 °С духовку на 30 минут. При подаче к столу смазать сметаной, полить оставшимся от тушения соусом.

Пицца

Пицца с овощами и грибами

Пицца с шампиньонами и сыром

Ингредиенты

400 г муки, 20 г дрожжей, 200 г шампиньонов, 100 г сыра, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 4 столовые ложки растительного масла, 10 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в 200 мл теплой воды и оставить на 15 минут. Муку просеять, смешать с растительным маслом (3 столовые ложки), солью и дрожжами и оставить в теплом месте на 1 час.

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы и лук выложить на сковороду с оставшимся разогретым растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности, остудить.

Тесто раскатать в круглую лепешку, смазать майонезом, выложить грибы и лук, посыпать сыром. Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

Пицца с баклажанами и картофелем

Ингредиенты

400 г теста для пиццы, 2 баклажана, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 помидора, 4 зубчика чеснока, 100 г сыра, 2 столовые ложки кетчупа, 4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле (3 столовые ложки). Картофель очистить,

нарезать кружочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, смазать кетчупом, посолить, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить баклажаны, картофель, помидоры. Посыпать чесноком и сыром. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 10–15 минут.

Овощная пицца с зеленым горошком

Ингредиенты

400 г теста для пиццы, 150 г свежего зеленого горошка, 50 г сыра, 2 помидора, 1 морковь, 2 стручка болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 столовые ложки кетчупа, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Морковь обжарить в растительном масле (2 столовые ложки) вместе с луком и чесноком, добавить болгарский перец и помидоры, посолить, тушить 3 минуты.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, смазать кетчупом, посолить, поперчить.

Смешать тушеные овощи с горошком и зеленью, поперчить и выложить на поверхность изделия. Посыпать натертым на крупной терке сыром, поставить на 15 минут в разогретую до 180 ˚С духовку.

Пицца с кукурузой и опятами

Ингредиенты

400 г теста для пиццы, 150 г консервированной кукурузы, 300 г маринованных опят, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 20 г сливочного масла, $^1/_2$ пучка зелени кинзы, $^1/_2$ пучка зелени базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень кинзы и базилика вымыть, нарубить. Грибы жарить на растительном масле 3 минуты, затем добавить чеснок и жарить еще 5 минут, периодически помешивая.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную сливочным маслом форму, полить майонезом, посолить, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить грибы с чесноком, кукурузу, поперчить, посыпать зеленью и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

Томатная пицца с вешенками

Ингредиенты

2 основы для пиццы, 5 помидоров, 300 г вешенок, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 20 г сливочного масла, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Грибы жарить на растительном масле 5 минут, затем добавить чеснок и перемешать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.

Основы для пиццы выложить в смазанные сливочным маслом формы, смазать майонезом, посолить, поперчить. На поверхности изделий равномерно распределить грибы с чесноком и помидоры, поперчить, посыпать зеленью и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

Пицца с маринованными овощами

Ингредиенты

1 основа для пиццы, 100 г маринованных баклажанов кружочками, 3 маринованных огурца, 3 маринованных зубчика чеснока, 4 маринованных зеленых помидора, 100 г лечо, 50 мл томатного соуса, 100 г сыра.

Способ приготовления

Огурцы и чеснок мелко нарезать. Помидоры нарезать кружочками или ломтиками. Сыр натереть на крупной терке.

На основу для пиццы ровным слоем выложить лечо, сверху распределить огурцы и чеснок, затем баклажаны и помидоры, полить томатным соусом, посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 минут.

«Зеленая» пицца

Ингредиенты

1 основа для пиццы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 пучок щавеля, 3 сваренных в мундире клубня молодого картофеля, 2–3 веточки базилика, 100 г майонеза, 1 помидор, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сыра, соль.

Способ приготовления

Основу для пиццы смазать майонезом и оставить на 10 минут. Яйца и картофель очистить, нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Базилик вымыть. Зелень укропа, петрушки и щавель вымыть, мелко нарезать. Помидор нарезать кружочками.

Основу для пиццы посыпать зеленью, сверху выложить картофель, яйца и помидорры, посолить, посыпать сыром. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 15 минут.

При подаче к столу украсить веточками базилика.

Пицца с рыбой и морепродуктами

Пицца со шпротами и жареными грибами

Ингредиенты

400 г теста для пиццы, 150 г консервированных шпрот, 100 г жареных грибов, 2 помидора, 50 г маслин без косточек, 2 столовые ложки томатного соуса, $^1/_2$ пучка зелени кинзы, 20 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Маслины разрезать на половинки. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Тесто для пиццы раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную сливочным маслом форму, полить соусом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить помидоры, грибы, маслины и шпроты.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Пицца со шпротами и яйцом

Ингредиенты

1 основа для пиццы, 150 г консервированных шпрот, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 помидор, 2 столовые ложки кетчупа, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, 100 г сыра, 20 мл оливкового масла, перец.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы выложить в смазанную оливковым маслом форму, полить кетчупом, поперчить. На поверхности изделия

равномерно распределить помидор, яйца и шпроты. Посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Пицца с креветками и шампиньонами

Ингредиенты

1 основа для пиццы, 150 г креветок, 100 г майонеза, 2 помидора, 3 крупных шампиньона, 100 г сыра, 2–3 веточки базилика, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Основу для пиццы смазать майонезом и оставить на 10 минут. Креветки опустить на 1 минуту в кипящую воду, остудить и очистить. Базилик вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Шампиньоны промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на основу, посолить. Сверху выложить креветки, помидоры, посыпать базиликом и сыром.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 5–7 минут.

Пицца с мясом

Пицца с ветчиной и сыром

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 200 г ветчины, 2 стручка болгарского перца, 200 г сыра, 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зеленого лука, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Ветчину нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, ветчину и помидор. Полить яично

сырной смесью, посыпать зеленым луком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке

в течение 20–25 минут.

Пицца с салями, беконом и опятами

Ингредиенты

500 г теста для пиццы, 150 г салями, 150 г маринованных опят, 1 луковица, 100 г бекона, 150 г колбасного сыра, 2 столовые ложки кетчупа, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, 10 г сливочного масла, перец красный молотый.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Грибы, бекон и колбасу нарезать ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Тесто раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную маслом форму, сверху выложить отдельно колбасу, грибы, бекон, сыр. Изделие смазать кетчупом, поперчить, посыпать луком и зеленью петрушки. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 15–20 минут.

Пицца с охотничьими колбасками

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 200 г охотничьих колбасок, 2 стручка маринованного сладкого перца, 200 г острого сыра, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец нарезать полосками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Охотничьи колбаски нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить перец, колбасу и помидоры. Посыпать сыром и зеленью укропа. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут.

Пицца «Корсика»

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 200 мл топленого молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 сосиски, 100 г копченой колбасы, 100 г вареной колбасы, 100 г ветчины, 1 стручок болгарского перца, 200 г сыра, 1 помидор, 2–3 веточки базилика, $^1/_2$ пучка зелени укропа, 20 г сливочного масла, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в молоке, добавить муку, оливковое масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Сыр натереть на крупной терке.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сосиски, колбасу и ветчину нарезать. Зелень базилика и укропа вымыть, нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, колбасные изделия и помидоры, смазать майонезом, посыпать солью, сыром и зеленью базилика.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Пицца с копченой свининой и острым соусом

Ингредиенты

1 основа для пиццы, 250 г копченой свинины, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра, 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка кетчупа, 1 чайная ложка растительного масла, $^1/_2$ пучка зелени базилика, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Свинину нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Чеснок и лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень базилика вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса смешать чеснок, лук, помидоры, лимонный сок, кетчуп и красный перец. Основу для пиццы выложить в смазанную растительным маслом форму, полить соусом. Сверху выложить свинину и сыр, посыпать зеленью базилика. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с колбасой и вешенками

Ингредиенты

1 основа для пиццы, 200 г полукопченой колбасы, 150 г вешенок, 100 г сыра, 3 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Колбасу нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Грибы промыть, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (1,5 столовой ложки), посолить, жарить до полуготовности. Основу для пиццы выложить в смазанную оставшимся растительным маслом форму, смазать майонезом, выложить продукты слоями: колбаса, грибы, помидоры, лук, сыр, зелень петрушки. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с говяжьей печенью

Ингредиенты

1 основа для пиццы, 250 г жареной говяжьей печени, 5–6 стрелок чеснока, 150 г сыра, 2 помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка сухого виноградного вина, 1 столовая ложка кетчупа, 1 чайная ложка оливкового масла, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Печень нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке, чесночные стрелки вымыть, измельчить и припустить в небольшом количестве подсоленной воды. Лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса смешать чесночные стрелки, лук, помидоры, вино и кетчуп. Основу для пиццы выложить в смазанную оливковым маслом форму, полить соусом. Сверху выложить печень и сыр, посыпать зеленью петрушки. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Пицца с паштетом из гусиной печени и шампиньонами

Ингредиенты

1 основа для пиццы, 200 г паштета из гусиной печени, 100 г маринованных шампиньонов, 2 помидора, 50 г маслин без косточек, 2 столовые ложки кетчупа, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, 20 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Грибы нарезать ломтиками, маслины – кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Основу для пиццы выложить в смазанную сливочным маслом форму, полить кетчупом, поперчить. На поверхности изделия равномерно распределить паштет, помидоры, грибы, маслины и зелень петрушки.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 минут.

Пицца с вареной говядиной и жареными баклажанами

Ингредиенты

200 г пшеничной муки, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 200 г вареной говядины, 150 г жареных баклажанов кружочками, 200 г сыра, 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зеленого лука, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, соль, растительное масло и яйцо. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Говядину нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для

запекания. На поверхности изделия равномерно распределить кружочки баклажанов, говядину и помидор. Посыпать сыром и зеленым луком.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–25 минут.

Пицца с жареной курицей и белыми грибами

Ингредиенты

300 г теста для пиццы, 200 г жареного мяса курицы, 150 г белых грибов, 100 г сыра, 3 помидора, 100 г лечо, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо курицы мелко нарезать, сыр натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Грибы промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом (1,5 столовой ложки), посолить, жарить до готовности.

Тесто раскатать в круглую лепешку, выложить в смазанную оставшимся оливковым маслом форму, смазать майонезом, выложить продукты слоями: мясо, грибы, помидоры, лук, сыр, лечо, зелень петрушки.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Выпечка

Пироги с овощами, грибами, мясом и рыбой

Пирог с капустой

Ингредиенты

Для теста: 1,2 кг муки, 250 г сливочного масла, 250 г сметаны, 200 мл молока, 20 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 1 кг белокочанной капусты, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления теста масло растопить на слабом огне, охладить, добавить сметану, сахар, соль и яйца, взбить миксером. Влить теплое молоко с предварительно разведенными в нем дрожжами, всыпать просеянную муку и замесить негустое тесто. Поставить его на 35–40 минут в теплое место.

Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на сковороде в сливочном масле, добавить капусту, влить немного воды, посолить, поперчить и тушить под крышкой до готовности, охладить.

Тесто разделить на 2 части, раскатать в пласты толщиной около 1 см. Противень смазать растительным маслом, выложить один пласт теста, на него – начинку и второй пласт теста. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 35–40 минут.

Пирог с квашеной капустой, шампиньонами и красным луком

Ингредиенты

Для теста: 300 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 200 г майонеза, 3 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г квашеной капусты, 300 г шампиньонов, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 красные луковицы, перец,

соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Лук жарить на оливковом масле 3–5 минут, добавить грибы, капусту, посолить, поперчить и жарить до готовности.

Яйца взбить со сметаной и майонезом, добавить просеянную муку и соль, замесить миксером жидкое тесто. Вылить половину теста в смазанную маслом форму, сверху выложить начинку и залить ее оставшимся тестом. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут.

Пирог с квашеной капустой и консервированной сайрой

Ингредиенты Для теста: 400–450 г муки, 200 мл кефира, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки: 200 г консервированной сайры, 250 г квашеной капусты, 2 луковицы, 3 вареных яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Для приготовления начинки рыбу размять вилкой, смешать с капустой, луком и рублеными яйцами, посолить, поперчить.

Для приготовления теста яйцо взбить с кефиром, добавить предварительно растопленное и охлажденное сливочное масло, всыпать просеянную муку, соду, сахар и соль, замесить однородное, не слишком крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт. Выложить одни пласт на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить начинку и накрыть вторым пластом. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой и поставить в предварительно разогретую до 180 °С духовку на 35–40 минут.

Пирог с брокколи и яйцом

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 400 г брокколи, 4 яйца, 30 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца (3 штуки) сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Брокколи вымыть, разделить на соцветия, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, тушить в течение 10 минут, добавить яйца, соль, перец, тушить до готовности, остудить.

Оставшееся яйцо взбить. Тесто разделить на 2 части, раскатать тонкими пластами. На один выложить приготовленную начинку, сверху положить второй, соединить края.

Изделие оставить на 10 минут в теплом месте, затем смазать верх взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 40 минут.

Пирог из слоеного теста с сыром и болгарским перцем

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 350 г сыра, 100 мл молока, 5 стручков болгарского перца, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать, обжарить вместе с болгарским перцем в сливочном масле, поперчить и посолить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с охлажденными овощами.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную растительным маслом форму, сделав бортики. Выложить сверху начинку, разровнять и залить молоком, взбитыми с яйцом.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20–30 минут.

Пирог из слоеного теста с копченой курицей и сыром

Ингредиенты

400 г слоеного теста, 3 луковицы, 200 г мяса копченой курицы, 150 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с луком, охладить, добавить майонез и перемешать. Сыр натереть на крупной терке.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить приготовленную начинку и разровнять. Посыпать сыром, выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20–30 минут.

Пирог с филе курицы

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки, 100 г сметаны, 100 г майонеза, $^1/_2$ чайной ложки пищевого разрыхлителя, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для начинки: 500 г филе куриной грудки, 2 луковицы, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления начинки филе курицы промыть, пропустить через мясорубку. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Морковь и лук обжарить в растительном масле, добавить фарш, тушить под крышкой до готовности.

Положить чеснок, посолить, поперчить, перемешать и охладить. Из сметаны, майонеза, просеянной муки и пищевого

разрыхлителя приготовить жидкое тесто, вылить половину в смазанную маслом форму.

Сверху выложить охлажденную начинку, залить оставшимся тестом. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 40–45 минут.

Пирог со свининой и луком

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 400 г свиного фарша, 2 луковицы, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Фарш и лук выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить в течение 10 минут на среднем огне, остудить.

Тесто разделить на 2 части, раскатать в тонкие прямоугольники.

На один выложить приготовленную начинку, сверху положить второй прямоугольник, соединить края.

Изделие оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

Кулебяки и курники

Кулебяка с телятиной и курицей

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 350 мл молока, 100 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 7 яичных желтков, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 500 г телятины, 500 г филе куриной грудки, 2 луковицы, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, подогретого молока с разведенными в нем дрожжами, сахара, соли и 5 яичных желтков приготовить тесто, дать ему подойти в теплом месте.

Для приготовления начинки телятину и филе курицы промыть, варить до полуготовности в подсоленной воде, пропустить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, смешать с мясным фаршем. Добавить очищенные и мелко нарубленные яйца, посолить и поперчить.

Подошедшее тесто вымесить, раскатать в пласт толщиной 2 см. На середину пласта выложить горкой начинку, соединить края.

Выложить изделие на смазанный маргарином противень, дать расстояться. Смазать оставшимися взбитыми желтками, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут.

Кулебяка с цветной капустой и копченой курицей

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г цветной капусты, 300–400 г филе копченой курицы, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, разделить на соцветия. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Филе курицы нарезать маленькими кусочками. Лук обжарить в топленом масле, добавить капусту, курицу и небольшое количество воды, тушить под крышкой до готовности. Начинку посолить, поперчить и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1–2 см, выложить на середину начинку, завернуть края и защипнуть.

Выложить изделие на смазанный маргарином противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 35–40 минут.

Кулебяка с капустой и сушеными грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 300 г белокочанной капусты, 50 г сушеных грибов, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, замочить на 30 минут в теплой воде, отварить, охладить и мелко нарезать. Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить грибы, капусту, очищенные и нарубленные яйца, перец и соль. Начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1–2 см, выложить на середину начинку, соединить края.

Выложить изделие на смазанный маргарином противень швом вниз, дать расстояться. Затем смазать взбитым желтком, сделать вилкой несколько проколов и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 35–40 минут.

Курник с курицей, рисом и шампиньонами

Ингредиенты

Для теста: 800 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сметаны, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 700 г вареного мяса курицы, 300 г шампиньонов, 4 сваренных вкрутую яйца, 50 г вареного риса, 100 мл сливок, 2 столовые ложки куриного бульона, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яичных желтка, рубленая зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Из растопленного сливочного масла, сметаны, яиц, муки и соли замесить плотное однородное тесто.

Шампиньоны промыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Яйца очистить, нарубить. Мясо курицы нарезать небольшими кусочками.

Тесто разделить на 2 неравные части, раскатать каждую в пласт толщиной 1 см. Больший пласт выложить в смазанную маргарином глубокую сковороду или форму для запекания, сделав высокие бортики. Уложить слоями рис, яйца, мясо курицы и шампиньоны, залить сливками, смешанными с желтками, подогретым бульоном, зеленью, солью и перцем.

Накрыть изделие вторым пластом теста, сделать в нем отверстие. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

Пирожки и расстегаи с овощами, грибами, мясом и рыбой

Пирожки с куриной печенью и морковью

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 200 г тушеной куриной печени, 4 вареные моркови, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Печень мелко нарезать. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с морковью в сливочном масле, добавить печень, посолить, поперчить и перемешать. Начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в тонкие лепешки, положить на каждую немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Пирожки с говяжьей печенью

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 600 г тушеной говяжьей печени, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Печень пропустить через мясорубку, смешать с луком. Начинку посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Пирожки с курицей и рисом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 200 г риса, 300 г филе вареной курицы, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и охладить. Филе курицы мелко нарезать, смешать с рисом. Добавить растопленное сливочное масло, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Пирожки с зеленым луком и яйцом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 6 яиц, 3 пучка зеленого лука, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Лук вымыть, мелко нарезать, посолить. Добавить яйца и растопленное

сливочное масло, поперчить и перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в течение 30 минут, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Пирожки с филе сома и тмином

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 400 г филе сома, 2 луковицы, 2 столовые ложки отварного риса, 2 столовые ложки рыбного бульона, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа и петрушки, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 1 чайная ложка тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, пропустить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с рыбным фаршем. Добавить рис, зелень и бульон, посолить, поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком, посыпать тмином и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Пирожки с картофелем и белыми грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 1 кг картофеля, 400 г белых грибов, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с грибами в сливочном масле (30–40 г). Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять. Добавить оставшееся сливочное масло, горячее молоко, лук и грибы.

Полученную начинку посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз.

Смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Расстегаи с курицей и шампиньонами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г филе вареной курицы, 100 г вареных шампиньонов, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 желток, 1 столовая ложка маргарина, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить с растительном масле. Мясо и грибы пропустить через мясорубку, добавить лук, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на середину каждой лепешки немного начинки. Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень.

Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия положить кусочек сливочного масла, смазать взбитым яичным желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Расстегаи с рисом и осетриной

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 150 г отварного риса, 300 г осетрины, 2 луковицы, 200 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу промыть, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в сливочном масле (50 г). Добавить рис, очищенные и нарубленные яйца, посолить и поперчить. Полученную начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки.

Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень.

Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия положить кусочек оставшегося сливочного масла, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Расстегаи с маслятами и филе щуки

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 300 г филе вареной щуки, 400 г маслят, 1 луковица, 200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с грибами в сливочном масле (30–40 г). Филе щуки мелко нарезать. Добавить сливочное масло (70 г), горячее молоко, лук и грибы.

Полученную начинку посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Сформовать пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого

изделия добавить оставшееся сливочное масло, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Беляши

Беляши со свининой и говядиной

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г свинины, 300 г говядины, 2 луковицы, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Мясо промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–35 минут.

Беляши с бараниной и рисом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 600 г баранины, 2 луковицы, 2–3 столовые ложки отварного риса, 2 столовые ложки мясного бульона, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Баранину промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить. В полученный фарш добавить рис и бульон, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Выложить изделия на смазанный растительным маслом

противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–35 минут.

Беляши с курицей и грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г филе курицы, 400 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать. Грибы промыть, мелко нарезать, обжарить вместе с луком в сливочном масле. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, добавить грибы и лук, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, тонко раскатать каждый. Положить в центр немного начинки и слепить беляши, оставив середину открытой. Выложить изделия на смазанный растительным маслом противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–35 минут.

Беляши по-татарски

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 20 г сахара, 10 г дрожжей, 1 яйцо, 2 г питьевой соды, 20 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 350 г баранины, 150 г вареного рассыпчатого риса, 2 луковицы, 50 г топленого масла, 150 мл мясного бульона, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, молока, дрожжей, сахара и соли замесить тесто. Дать ему расстояться, затем раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сделать из пласта лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, мелко нарезать и смешать с вареным рисом. Добавить в фарш очищенный, вымытый и нашинкованный репчатый лук, перец, соль и топленое масло, тщательно перемешать.

Выложить фарш на лепешки из теста, слепить треугольные беляши с небольшим отверстием вверху.

Оставить изделия на несколько минут для расстойки. Затем смазать их взбитым яйцом, выложить на противень, смазанный сливочным маслом.

Поставить противень в разогретую до 200 °С духовку. Через 10–15 минут изделия достать, влить в отверстия бульон, снова поставить в духовку и выпекать при температуре 180 °С 10 минут. Готовые беляши смазать оставшимся топленым маслом.

Сладкие пироги

Пирог с творогом, абрикосами и грушами

Ингредиенты

Для теста: 200 г маргарина, 300 г муки, 3–4 столовые ложки сахара, 4 яйца, 20 мл растительного масла, питьевая сода на кончике ножа.

Для начинки: 500 г творога, 200 мл жирных сливок, 80 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 4 абрикоса, 2 груши.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Из маргарина, просеянной муки, сахара, яиц и соды замесить однородное тесто, раскатать его и выложить в смазанную растительным маслом форму.

Сверху выложить творог, растертый с сахарной пудрой (60 г), ванильным сахаром и сливками. Поверх начинки положить кусочки груш и абрикосов, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 40 минут. Готовый пирог посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Пирог с бананами, грушами и орехами

Ингредиенты Для теста: 200 г сливочного масла, 300 г муки, 3 яйца, 3 столовые ложки сахара.

Для начинки: 2 банана, 2 крупные груши, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 4 столовые ложки рубленых грецких орехов, 3–4 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка крахмала, 1 яйцо, 300 мл молока.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, яиц и сахара замесить однородное песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 час.

Для приготовления начинки груши и вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Бананы вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с грушами. Добавить вымытый и обсушенный изюм, орехи, лимонный сок, растопленное сливочное масло и сахар. Яйцо взбить с молоком и крахмалом.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт, выложить его в разъемную форму. Сверху положить приготовленную начинку, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут. Затем залить пирог молочной смесью и поставить в духовку еще на 10 минут.

Готовый пирог охладить, посыпать кокосовой стружкой.

Классическая шарлотка

Ингредиенты

200 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, 500 г яблок, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка манной крупы.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, замесить тесто.

Яблоки выложить в круглую форму, смазанную маргарином и присыпанную манной крупой, залить тестом. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Шарлотка по-французски

Ингредиенты

200 г муки, 200 г сахара, 180 г сливочного масла, 500 г яблок, 2 яйца, 70 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик пищевого разрыхлителя, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными ломтиками.

Яйца растереть с сахаром добела, добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванильный сахар, взбить.

Продолжая взбивать, добавить подогретое молоко, смешанное с растопленным сливочным маслом.

Яблоки выложить в смазанную маргарином и присыпанную мукой форму, сверху выложить тесто. Выпекать пирог в разогретой до 210 ˚С духовке 30 минут, охладить и посыпать сахарной пудрой.

Пирог из слоеного теста с яблоками и черной смородиной

Ингредиенты

300 г слоеного теста, 5 яблок, 200 г черной смородины, 3–4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками.

Черную смородину перебрать, вымыть.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маргарином противень, сделав бортики.

Наколоть тесто в нескольких местах вилкой, выложить сверху яблоки и смородину, посыпать сахаром. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Овсяный пирог с курагой

Ингредиенты

200 г овсяных хлопьев, 200 г муки, 200 г сметаны, 100 г кураги, 100 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, $^1/_2$ чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка сливочного маргарина.

Способ приготовления

Курагу вымыть, обсушить. Сметану взбить с яйцами и сахаром, добавить овсяные хлопья, муку, апельсиновую цедру и соду, тщательно перемешать.

Выложить полученную смесь в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Песочный пирог с лесными ягодами и мандаринами

Ингредиенты

500 г песочного теста, 400 г лесных ягод, 3 мандарина, 200 г сахара, 1 столовая ложка сливочного маргарина, 1 столовая ложка манной крупы, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, вымыть. Мандарины вымыть, очистить, измельчить вместе с ягодами, добавить сахар, перемешать и оставить на 15 минут.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт толщиной 1 см, выложить в смазанную маргарином форму, сделав бортики.

Поставить на 10 минут в разогретую до 160 °С духовку, затем присыпать корж манной крупой, выложить сверху начинку и выпекать еще 15–20 минут при температуре 180 °С. Готовый пирог охладить, посыпать сахарной пудрой.

Пирог с белой сливой и орехами

Ингредиенты

300 г муки, 350 г белой сливы, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 70 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка питьевой соды.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, ванильным сахаром и яйцом, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 45 минут в холодильник.

Сливу вымыть, удалить косточки, мелко нарезать и смешать с измельченными грецкими орехами.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в пласт толщиной 1 см, переложить в присыпанную мукой форму. Выложить начинку, посыпать сахаром. Из оставшегося теста сделать несколько жгутиков, выложить их поверх начинки в виде решетки. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут.

Мармеладный пирог с персиками

Ингредиенты

200 г муки, 100 г горького шоколада, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки сливок, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 6 яиц, 150 г яблочного мармелада, 200 г персиков, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Шоколад растопить на водяной бане. Масло растереть с сахаром до получения однородной массы. Постепенно добавить желтки и шоколад, сахарную пудру и сливки.

Всыпать просеянную муку, перемешать, добавить белки. Выложить тесто в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут.

Вынуть корж из формы, слегка охладить, обмазать размягченным мармеладом. Выложить сверху половинки персиков.

Пирог с вишней

Ингредиенты

200 г сливочного маргарина, 300 г муки, 3 столовые ложки

сахара, 200 мл вишневого сиропа, 200 г вишни, 200 мл сливок, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Муку смешать с размягченным маргарином и сахаром, замесить тесто, раскатать его на присыпанной мукой доске. Выпекать корж в течение 10 минут в разогретой до 180 °С духовке, смазать сиропом. Вишню вымыть, удалить косточки.

Сливки взбить с сахаром, обмазать полученным кремом корж. Украсить пирог вишней и посыпать кокосовой стружкой.

Сдобные булочки

Булочки с курагой и орехами

Ингредиенты

1 кг муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 20 г дрожжей, 50 г очищенных грецких орехов, 100 г кураги, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Курагу вымыть, мелко нарезать. Орехи нарубить.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину указанного количества муки, перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Яйца взбить с сахаром, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку, размягченное сливочное масло и соль, тщательно вымесить тесто и дать ему подойти в теплом месте.

Добавить орехи и курагу, перемешать, дать тесту подойти еще раз. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень. Дать расстояться в течение 20 минут. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

Кокосовые булочки

Ингредиенты

1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 20 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 3–4 столовые ложки кокосовой стружки, 1 яичный желток, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать. Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 минут в теплое место. Когда

тесто поднимется, разделать его на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень. Дать расстояться в течение 10–15 минут, смазать поверхность изделий желтком и посыпать кокосовой стружкой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Булочки с черносливом

Ингредиенты

1 кг муки, 500 мл молока, 300 г сливочного маргарина, 20 г дрожжей, 100 г сахара, 200 г чернослива, 1 яичный желток, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Чернослив вымыть, нарезать маленькими кусочками. Маргарин растопить на маленьком огне, добавить молоко, дрожжи, сахар и соль, перемешать.

Добавить просеянную муку, вымесить тесто и поставить на 15 минут в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить чернослив, вымесить и снова дать подняться. Затем разделать тесто на небольшие шарики и выложить их на смазанный растительным маслом противень.

Накрыть полотенцем, поставить на 15 минут в теплое место, затем смазать поверхность изделий желтком.

Выпекать булочки в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Банановые булочки с кешью

Ингредиенты

5 бананов, 250 г муки, 250 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г кешью, 1 пакетик пекарского порошка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Бананы вымыть, очистить, измельчить в блендере. Кешью мелко нарубить. Масло растереть с сахарной пудрой, добавить взбитые яйца, перемешать. Муку просеять, смешать с пекарским порошком, кешью, ванильным сахаром и солью. Добавить бананы и подогретое молоко, тщательно перемешать. Затем добавить масляно-яичную смесь, замесить однородное тесто.

Сформовать булочки, выложить их на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку. Выпекать 25–30 минут.

Творожные булочки с клубникой

Ингредиенты

250 г творога, 200 г муки, 500 г клубники, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 пакетик пекарского порошка, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Клубнику перебрать, вымыть.

Яйцо взбить с сахаром, добавить растопленное и охлажденное сливочное масло, творог, ванилин и лимонную цедру. Перемешать, добавить просеянную муку и пекарский порошок, замесить однородное тесто.

Добавить клубнику, перемешать. Разложить тесто по формочкам, выстланным бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 160 ˚С духовку на 30–40 минут.

Кексы

Кекс «Зебра»

Ингредиенты

200 г муки, 250 г сахарной пудры, 4 яйца, 100 мл растительного масла, 50 г кураги, 3 столовые ложки пищевого разрыхлителя, 1 столовая ложка порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Курагу вымыть и мелко нарезать. Желтки отделить от белков, растереть с сахарной пудрой (200 г) и ванильным сахаром. Небольшими порциями добавить муку, смешанную с разрыхлителем, растительное масло и воду (100 мл), затем ввести взбитые в крепкую пену белки.

Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и выложить в нее половину приготовленного теста, сверху выложить курагу.

В оставшееся тесто добавить какао, перемешать и выложить поверх кураги. Выпекать кекс в разогретой до 200–220 °С духовке 20–25 минут, вынуть из формы и посыпать оставшейся сахарной пудрой.

Шоколадный кекс с фисташками

Ингредиенты

600 г муки, 400 г сахара, 400 г сливок, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 50 г очищенных фисташек, 50 г темного шоколада, 3 столовые ложки порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 5 мл 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка питьевой соды.

Способ приготовления

Фисташки нарубить. Шоколад натереть на крупной терке. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, сливки и погашенную уксусом соду, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с какао, замесить тесто. Добавить орехи и шоколад, перемешать.

Форму для кекса смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом на $^2/_3$. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 25–30 минут.

Творожный кекс с арахисом и изюмом

Ингредиенты

500 г муки, 250 г творожной массы, 125 г сливочного масла, 120 г сахара, 2 яйца, 100 г очищенного арахиса, 100 г изюма, 1 столовая ложка маргарина, 1 чайная ложка пищевого разрыхлителя, 1 чайная ложка коньяка.

Способ приготовления

Изюм вымыть, обсушить. Арахис нарубить. Муку растереть со сливочным маслом и творожной массой, добавить сахар, яйца, арахис, изюм, разрыхлитель и коньяк.

Замесить тесто, выложить его в смазанную маргарином форму для кекса. Выпекать в разогретой до 160 °С духовке 45–50 минут.

Шоколадный кекс с киви

Ингредиенты

400 г муки, 200 г киви, 250 г коричневого сахара, 200 г сметаны, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик пищевого разрыхлителя, 3 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Киви вымыть, очистить, размять. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло и сметану. Продолжая

взбивать, всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, какао и ванильным сахаром. Замесить тесто, добавить киви, перемешать. Вылить тесто в смазанную маргарином форму и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25–30 минут.

Пудинги

Пудинг с абрикосовым джемом

Ингредиенты

600 мл молока, 4 столовые ложки абрикосового джема, 2 столовые ложки сливочного масла, 70 г черствого белого хлеба, 6 столовых ложек сахарной пудры, 2 яичных желтка, 3 яичных белка, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Белки взбить с помощью миксера с 5 столовыми ложками сахарной пудры. Сливочное масло растопить в молоке. Хлеб растолочь с оставшейся сахарной пудрой, залить смесью молока и масла и оставить на 30 минут. Затем добавить яичные желтки, размешать, перелить в смазанную растительным маслом форму и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 минут, затем смазать горячим джемом. Остудить, выложить сверху взбитые белки и запекать в разогретой до 160 °С духовке в течение 10 минут.

Пудинг с клубничным вареньем

Ингредиенты

250 г черствого белого хлеба, 80 г топленого масла, 100 г сахара, 3 яйца, 5 столовых ложек молока, 250 г клубничного варенья, 1 чайная ложка маргарина.

Способ приготовления

Яйца взбить. Хлеб растолочь с сахаром и растопленным маслом. Добавить взбитые яйца, влить молоко и перемешать. Варенье нагреть на водяной бане. Форму смазать маргарином, выложить в нее хлебную смесь и часть варенья. Накрыть форму крышкой или фольгой. Пудинг выпекать в разогретой до 180 °С

духовке в течение 1 часа. Готовый пудинг смазать оставшимся вареньем.

Пудинг «Фисташковый»

Ингредиенты

300–350 г белого хлеба, 200 мл молока, 150 г сливочного масла, 150 г топленого масла, 200 г сахара, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 300 г очищенных, поджаренных и измельченных фисташек, 8 яиц, 50 г нарезанного чернослива, 2 чайные ложки оливкового масла, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера.

Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Хлеб размочить в молоке, отжать, размять, соединить со сливочным маслом. Добавить желтки, топленое масло, цедру, сахар, корицу, фисташки, чернослив и белки, размешать.

Выложить массу в смазанную оливковым маслом форму и запекать в разогретой до 180 °С духовке 1 час.

Малиновый пудинг

Ингредиенты

500 г малины, 600 мл молока, 8 ломтиков белого хлеба, 75 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 1 чайная ложка растительного масла, 2 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления

Малину вымыть. Каждый ломтик хлеба разрезать по диагонали на 4 треугольника, смазать сливочным маслом.

Форму для пудинга смазать растительным маслом, выложить на дно часть хлеба. Сверху положить половину малины, затем еще несколько ломтиков хлеба, оставшиеся ягоды и хлеб. Сахар смешать с ванильным сахаром.

Залить все яйцами, взбитыми с молоком и сахаром, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 45–50 минут.

Пудинг с грушами и грецкими орехами

Ингредиенты

400 г батона, 6 груш, 50 г ядер грецких орехов, 130 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 яйца, 300 мл молока, 200 мл сливок, 150 г яблочного джема, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Ядра грецких орехов измельчить. Груши вымыть, удалить сердцевину, очистить, крупно нарезать и обжарить вместе с сахаром (100 г) и орехами в сливочном масле (50 г).

Батон нарезать ломтиками, смазать оставшимся маслом. Форму для пудинга смазать маргарином, выложить в нее половину ломтиков батона, сверху положить начинку из груш и орехов и оставшиеся ломтики батона.

Молоко смешать со сливками и ванильным сахаром, подогреть, добавить при постоянном помешивании яйца, взбитые с оставшимся сахаром. Полученную смесь вылить в форму, поставить ее в разогретую духовку на 30 минут. Яблочный джем подогреть на водяной бане, смазать им готовый пудинг.

Пудинг «Цитрусовый»

Ингредиенты

250 мл молока, 3 яйца, 100 г сахара, 100 г сахарной пудры, 80 г муки, 30 г сливочного масла, 80 мл лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 лайм, 1 столовая ложка маргарина.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить с сахарной пудрой в крепкую пену.

Желтки растереть с сахаром, добавить растопленное масло, молоко, лимонный сок, просеянную муку и цедру, взбить миксером. Добавить белки, аккуратно перемешать. Выложить приготовленную смесь в формочки, смазанные маргарином, поставить их в глубокий противень.

Налить в него воду так, чтобы она доходила до середины формочек. Готовить в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут. При подаче к столу украсить ломтиками вымытого и очищенного лайма.

Рулеты, торты и пирожные

Рулет с грейпфрутом и арахисом

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, $^1/_2$ чайной ложки питьевой соды, 20 г сливочного маргарина.

Для начинки: 1 грейпфрут, 150 г сахара, 50 г очищенного арахиса.

Способ приготовления

Грейпфрут вымыть, очистить, пропустить через мясорубку, добавить сахар и измельченный арахис, перемешать.

Яйца взбить с помощью миксера, добавить размягченное сливочное масло, просеянную муку и соду, замесить тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут. Горячий корж выложить на полотенце, смазать приготовленной начинкой и свернуть в виде рулета.

Шоколадный рулет с апельсиновым джемом и изюмом

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 мл сгущенного молока, 2 яйца, 3 столовые ложки тертого шоколада, $^1/_2$ чайной ложки питьевой соды, 20 г сливочного маргарина, 100 г изюма без косточек.

Для начинки: 200 г апельсинового джема.

Способ приготовления

Яйца взбить с помощью миксера, добавить сгущенное молоко, предварительно замоченный изюм и просеянную муку, смешанную с шоколадом и содой. Замесить тесто, выложить его на смазанный маргарином противень, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут. Горячий корж

выложить на полотенце, смазать апельсиновым джемом и свернуть в виде рулета.

Бисквитный рулет с клубникой

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка питьевой соды, 20 г сливочного маргарина.

Для крема: 400 г клубники, 200 мл взбитых сливок, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, протереть через сито, добавить сахарную пудру и смешать со взбитыми сливками. Яйца взбить с сахаром, добавить соду, просеянную муку, ванильный сахар и апельсиновую цедру, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 25 минут.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать начинкой, свернуть в виде рулета.

Рулет с киви и сгущенным молоком

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 150 г сахара, 3 яйца, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка питьевой соды, 20 г сливочного маргарина.

Для начинки и украшения: 3 киви, 200 г сгущенного молока, 2 столовые ложки карамельной посыпки.

Способ приготовления

Киви вымыть, очистить, измельчить в блендере, взбить со сгущенным молоком.

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, апельсиновую цедру и соду, замесить однородное тесто.

Выложить его тонким слоем на смазанный маргарином противень, выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 10 минут.

Горячий корж выложить на полотенце, смазать большей частью крема, свернуть в виде рулета. Смазать рулет оставшимся кремом, украсить карамельной посыпкой.

Торт «Эдем»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 5 столовых ложек муки, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, $^1/_4$ чайной ложки питьевой соды, 20 г сливочного маргарина, соль.

Для глазури: 4 столовые ложки белого крепленого вина, 1 лайм, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла.

Для украшения: цукаты.

Способ приготовления

Смешать сахар, яйца, соль и апельсиновую цедру, взбить миксером, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Лайм вымыть, пропустить через мясорубку вместе с кожурой, добавить вино и сахарную пудру, перемешать. Полученной смесью полить бисквит, выложить сверху нарезанное небольшими кусочками масло, поставить в разогретую до 150 ˚С духовку на 5–7 минут. Охладить, украсить цукатами.

Торт «Сказка»

Ингредиенты

Для теста: 4 яйца, 2 яичных желтка, 150 г сахара, 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, $^1/_2$ чайной ложки пекарского порошка, щепотка ванилина, 1 чайная ложка растительного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Для крема: 400 г творога, 1 кг черники, 100 г клубники, 6 чайных ложек желатина, 150 г сахара, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, охладить. К желткам добавить 100 г сахара, 2 столовые ложки горячей воды и взбить. Всыпать в полученную массу 1 столовую ложку муки, соединенной с пекарским порошком, ванилином и крахмалом, перемешать. Белки взбить в крутую пену, добавить желтковую массу, перемешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут, охладить. Из оставшейся муки, 2 желтков и 50 г сахара замесить тесто и поставить в холодильник на 15 минут. Затем выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 160 °С духовку и выпекать 10–15 минут.

Чернику вымыть, протереть через сито, смешать с протертым творогом и сахаром, добавить сметану и предварительно разведенный в кипяченой воде желатин.

Смесь аккуратно перемешать. Положить один корж на блюдо и смазать его половиной черничного крема. Накрыть вторым коржом, выложить оставшийся крем, разровнять.

Украсить торт вымытыми ягодами клубники, поставить в холодильник на 3 часа.

Пирожные «Вишенка»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки, 200 г молочного шоколада, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 7 яиц, 10 г сливочного маргарина.

Для украшения: 300 г засахаренной вишни, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Для приготовления теста отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера.

Желтки растереть с сахаром и маслом, добавить растопленный на водяной бане шоколад, белки, муку и тщательно перемешать.

Тесто выложить на смазанный маргарином противень и выпекать в разогретой до 160 °С духовке в течение 30–35 минут.

Корж нарезать кусочками квадратной формы, посыпать сахарной пудрой, украсить вишней.

Бисквитные пирожные с персиковым джемом

Ингредиенты

Для теста: 200 г сахара, 150 г пшеничной муки, 1 столовая ложка кукурузной муки, 7 яиц, 10 г сливочного масла.

Для начинки: 250 г персикового джема. *Для пропитки:* 150 мл персикового сиропа. *Для украшения:* 1 персик, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить пшеничную и кукурузную муку, белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30 минут.

Бисквит остудить, разрезать на 3 равных пласта, пропитать их сиропом. Затем коржи смазать джемом, положить друг на друга, нарезать прямоугольными кусочками. Персик вымыть, удалить косточку, нарезать небольшими кусочками, обвалять в сахарной пудре. Пирожные украсить кусочками персика.

Пирожные «Катюша»

Ингредиенты

Для ванильного теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 2 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 10 г сливочного маргарина.

Для фисташкового теста: 100 г муки, 150 г сахарной пудры, 50 г измельченных ядер фисташек, 3 яйца, 1 чайная ложка яблочного уксуса, 10 г сливочного маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры, 3 столовые ложки тертого шоколада, 1 яйцо, 1 столовая ложка коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления

Для приготовления ванильного теста размягченное сливочное масло растереть с сахаром и желтками, добавить муку, ванильный сахар.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 220 °С духовке 20–25 минут.

Для приготовления фисташкового теста отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахарной пудрой и взбить, поместив на водяную баню. Затем, продолжая взбивать, влить 4 столовые ложки смешанной с уксусом воды и остудить. Добавить муку, фисташки, белки и перемешать.

Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 40–45 минут. Для приготовления крема шоколад растопить на водяной бане, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо, коньяк, ванильный сахар и сахарную пудру.

Крем взбить с помощью миксера. Выложить крем на ванильный корж, разровнять, накрыть фисташковым коржом, плотно прижать и поставить на 3 часа в холодильник, после чего нарезать кусочками треугольной формы. Пирожные посыпать тертым шоколадом.

Пирожные «Оригинальные»

Ингредиенты

Для теста: 200 г сахара, 200 г манной крупы, 10 яиц, 1 столовая ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г сладкого плавленого сыра, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 1 банан.

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить цедру, белки, манную крупу и перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный сливочным маслом противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут. Готовый бисквит

остудить, нарезать прямоугольниками.

Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло с плавленым сыром и ванильным сахаром.

Пирожные смазать кремом и поставить на 1 час в холодильник.

Перед подачей к столу украсить бананом, предварительно вымытым, очищенным и нарезанным тонкими кружочками.

Пирожные «Нежные»

Ингредиенты

250 г коричневого сахара, 200 г взбитых сливок, 4 яичных белка, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Охлажденные белки взбить с сахаром и ванильным сахаром с помощью миксера. Противень застелить промасленной бумагой. Белковую массу выложить на противень столовой ложкой так, чтобы получились небольшие круглые лепешки. Выпекать в разогретой до 100 ˚С духовке в течение 50 минут. Охладить, смазать изделия взбитыми сливками и соединить попарно.

Безе со сливками

Ингредиенты

Для безе: 12 яичных белков, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 100 г взбитых сливок, 50 г тертого белого шоколада.

Способ приготовления

Взбить белки с сахаром в крепкую пену, добавить ванильный сахар. Тщательно перемешать, выложить полученную массу столовой ложкой на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке 10 минут, охладить и снять с бумаги. Украсить пирожные сливками, посыпать белым шоколадом.

Безе с кешью и шоколадным кремом

Ингредиенты

Для безе: 6 яичных белков, 300 г сахарной пудры, 100 г измельченных кешью.

Для крема: 6 яичных желтков, 100 г тертого шоколада, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Взбить белки с сахарной пудрой в крепкую пену, добавить кешью и перемешать. Ложкой выложить полученную массу на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в разогретую до 150–160 °С духовку на 5–10 минут.

Для приготовления крема желтки растереть с сахарной пудрой, добавить шоколад, подогревать на водяной бане до загустения, охладить. После этого добавить размягченное сливочное масло, взбить миксером. Готовые безе разрезать пополам вдоль, смазать половинки кремом и снова соединить.

Иллюстрации

Овощное рагу в горшочке

Морковь со специями в горшочке

Запеченная цветная капуста

Запеченная брокколи

Стручковая фасоль с морковью в горшочке

Сладкий перец, фаршированный шампиньонами

Картофельная запеканка

Запеканка из цветной капусты с грибами и ветчиной

Запеченный окунь

Запеченная красноперка

Запеченная говядина

Запеченная свинина

Запеченный окорок

Курица, запеченная с картофелем

Свинина с картофелем в горшочке

Говядина в томатном соусе в горшочке